






















Les menus du 27 mai au 02 juin 2024

Animation Hawaï

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis-beurre   Knacks <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Gratin de chou-fleur et pommes de terre   Flan vanille	 Colin sauce niçoise Boulghour Haricots beurre  Vache qui rit  Banane 	 Tomates au cerfeuil  Galette à la basquaise sauce à l'estragon Pommes noisettes   Yaourt nature à servir et sucre	Pain Carottes râpées vinaigrette à l'ananas  Cuisse de poulet sauce huli-huli Riz créole  Moelleux choco-coco maison 	REPAS BON POUR TA PLANETE  Penne et garniture aux fèves et petits légumes (courgette-champignon-tomate-olives)   Camembert à la coupe  Fruit de saison : Fraises  (Alsace ou Allemagne selon disponibilité)

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Quenelles nature sauce paprika Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Œufs durs sauce niçoise Boulghour Haricots beurre	Idem menu standard	Duo de haricots rouges et blancs aux courgettes fraîches sauce huli-huli - Riz créole	Idem menu standard

Les menus du 03 au 09 juin 2024

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Marmite de poisson à </p> <p>la provençale</p> <p>(poisson-carottes-petits pois-pommes de terre-poivrons-tomates)</p> <p>🌀 🌱</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) </p>	<p>🌀 🌱</p> <p><u>Emincé de poulet aux champignons</u></p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Melon </p>	<p>Salade de concombres  à la ciboulette</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Rôti de porc au romarin</p> <p><i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>Purée de brocolis (pommes de terre)</p> <p>🌀 🌱</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Semoule au lait et à la cannelle </p>	<p>Pain</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Croq'veggie à la tomate</p> <p>Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate)   🌀 🌱 </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Compote pomme-fraise </p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>🌀 🌱</p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>Semoule</p> <p>🌀 🌱</p> <p>🌀 🌱</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens




Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Marmite de légumes à la provençale et au tofu	Bouchées au pistou sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u>	Omelette nature maison (œufs) Purée de brocolis (pommes de terre)	Idem menu standard	Idem menu standard

Menu végétarien


Menu végétarien

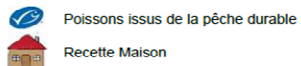
Les menus du 10 au 16 juin 2024

Animation Allemagne

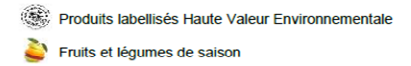
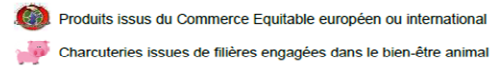
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs aux poivrons 🍅</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Cappelletis au fromage sauce aux champignons</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Chili végétarien (haricots rouges-maïs-<u>carottes</u> <u>fraîches-courgettes fraîches</u>-tomate)</p> <p> Riz pilaf 🍌</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison (Abricots) 🍑</p>	<p>PLAT FROID</p> <p>Tranche de bœuf</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>Taboulé (<u>semoule</u>-conc.-poivron-légumes-raisin) 🍌</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison (<u>Pastèque</u>) 🍈</p>	<p><u>Pain</u></p> <p><u>Melon</u> 🍈</p> <p>🌿 🌿</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Purée Crécy (<u>carottes</u>)</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Yaourt arôme vanille</u></p>	<p>Krautsalat (<u>Chou blanc</u> au cumin)</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Currywurst (<u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons)</p> <p>S/porc : Idem menu végétarien</p> <p>Pommes rissolées</p> <p></p> <p>Kirschmichel mit schokolade (<u>clafoutis chocolat-cerises</u>)</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Idem menu standard	Salade de pois chiches Taboulé (<u>semoule</u> -conc.-poivron-légume-raisin)	Bouchées de blé panées Citron Purée Crécy (<u>carottes</u>)	 Galette avoine-riz et courgettes maison sauce tomate Pommes rissolées



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique
Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.

Les menus du 17 au 23 juin 2024

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🍷 🍷</p> <p>Boulettes d'agneau sauce antiboise (olives)</p> <p>Gratin de pommes de terre et courgettes fraîches</p> <p>🍷 🍷</p> <p>St Morêt</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Nectarine 🍷</p>	<p>Salade de concombres 🍷 à la menthe</p> <p>🍷 🍷</p> <p>🐟 Merlu sauce suprême</p> <p>Blé</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Yaourt à la mirabelle</p> <p>à servir</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Crème de champignons aux flageolets et petits légumes</p> <p>Polenta - Haricots verts</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Pêche 🍷</p>	<p>Pain</p> <p>PLAT FROID</p> <p>Jambon</p> <p><i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>Salade de coquillettes (concombre-tomate-mais-poivrons)</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>REPAS ITALIEN</p> <p>Tomates à l'huile d'olive</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Gnocchis sauce tomate et basilic</p> <p>Râpé italien</p>  <p>Fromage blanc straciatella</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Bouchées de soja sauce antiboise</p> <p>Gratin de pommes de terre et courgettes fraîches</p>	<p>Colombo de lentilles corail au lait de coco (oignons-courgettes-navets)</p> <p>Blé</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>Salade de coquillettes (concombre-tomate-mais-poivrons)</p>	<p>Idem menu standard</p>