



Les menus du 03 au 09 mars 2025

Menu végétarien		Les menus du 03 au 09 mars 2025			Menu végétarien	
Lundi	MARDI GRAS	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>)   ~ ~ Galette espagnole sauce basilic <u>Penne</u> ~ ~ ~ ~ Petits-suisses fruités	 ~ ~ Escalope de dinde sauce chasseur <u>Petits pois</u> aux oignons ~ ~ Cantal AOP ~ ~ <u>Beignet chocolat-noisettes</u>	~ ~ <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Polenta Piperade maison ~ ~ <u>Camembert à la coupe</u> ~ ~ <u>Orange</u> 	~ ~ Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u>  sauce tomate crémée <u>Boulghour</u> ~ ~ Fromage frais au sel de Guérande ~ ~ <u>Banane</u>  (issue d'une région ultrapériphérique)	Salade de <u>céleri</u>  au paprika ~ ~  Colin sauce niçoise Gratin de <u>chou-fleur</u>  et <u>pommes de terre</u> ~ ~ <u>Crème dessert à la vanille</u>		


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	<u>Omelette fraîche nature</u> <u>Petits pois</u> aux oignons	Flageolets à la crème de tomate Polenta Piperade maison	Idem menu standard	Croq'veggie au fromage Gratin de <u>chou-fleur</u> et <u>pommes de terre</u>


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison











 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international


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 sont d'origine française.

Menu végétarien		Les menus du 10 au 16 mars 2025			Menu végétarien
Lundi	Je mange avec les mains	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<p>🍴 🍴</p> <p>Œufs durs sauce béchamel</p> <p> Riz</p> <p>Epinards</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Cake au chocolat </p>	<p> Radis roses et sauce au fromage blanc</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Nuggets de poulet (filet)</p> <p>Potatoes</p> <p>Ketchup</p> <p>🍴 🍴</p>  <p>Smoothie  (yaourt et pêche)</p>	<p>Velouté courgette, fromage et basilic</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Fricassée de veau sauce lyonnaise</p> <p>Lentillons</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>🍴 🍴</p> <p> Merlu sauce à l'oseille</p> <p>Pommes vapeur (cubes)</p> <p>Fondue de poireaux frais </p> <p>🍴 🍴</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p> 🍴 🍴 </p> <p>Légumes asiatiques (carottes- p. pois- champignons noirs-pousses h. mungo-poireaux)</p> <p>aux fèves sauce vietnamienne</p> <p>Nouilles parfumées</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Yaourt arôme myrtilles</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	<p>Bouchées de blé panées</p> <p>Potatoes</p> <p>Ketchup</p>	<p> Galette avoine-courgettes maison sauce tomate</p> <p>Lentillons</p>	<p>Pavé fromager</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fondue de poireaux frais</p>	Idem menu standard


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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 sont d'origine française.

Menu
végétarien

Les menus du 17 au 23 mars 2025


Animation Irlande


Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (semoule-poivron-courgette-tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Poisson pané</p> <p>Citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>🌿 🌿</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Yaourt quetsches-cannelle</u></p> <p>à servir</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Gnocchis sauce à la provençale</p> <p>Râpé italien</p> <p>🌿 🌿</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Poire 🍏</p>	<p>🌿 🌿</p> <p><u>Emincé de poulet</u></p> <p>sauce forestière</p> <p>Blé</p> <p>🍏 Brocolis à l'ail</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Tome à l'ail des ours</u></p> <p><u>à la coupe</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p>Compte pomme-banane 🍏</p>	<p>Salade de chou blanc 🍏</p> <p>crémeuse</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>sauce aux petits pois</p> <p>Potée de pommes de terre et carottes fraîches aux oignons</p> <p>🍏</p>  <p>Pain irlandais aux pommes 🍏</p>	<p>🌿 🌿</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles vertes</p> <p>Spatzles IGP</p> <p>🌿 🌿</p> <p>St Morêt</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Kiwi 🍏</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pané de blé</p> <p>Citron</p> <p>Haricots verts persillés</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette maison (œufs)</p> <p>sauce tomate - Blé</p> <p>Brocolis à l'ail</p>	<p>Bouchées aux haricots azukis</p> <p>sauce aux petits pois</p> <p>Potée de pommes de terre et carottes fraîches aux oignons</p>	<p>Idem menu standard</p>


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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 sont d'origine française.

Les menus du 24 au 30 mars 2025 SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p>  <p>Curry de <u>lentilles (lentilles vertes)</u> aux <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u> <u>Riz pilaf</u> Bûchette de chèvre à la coupe Pomme</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u> Emincé de bœuf aux épices <u>Flageolets</u> à l'ail et à la crème Yaourt aux fruits du verger à servir</p>	<p>Potage St Germain (<u>pois cassés</u>) Hoki sauce safranée <u>Semoule</u> <u>Patate douce</u> Fromage blanc stracciatella</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Quenelles nature sauce romarin Purée de <u>céleri frais</u> Pointe de brie à la coupe Gâteau aux <u>pois chiches</u>, chocolat et banane</p>	<p>Fabuleuses Légumineuses C'est simplement BDN !</p> <p>Salade de maïs aux poivrons et aux <u>haricots rouges</u> Gratin de <u>coquillettes</u> aux dés de volaille <u>Emmental râpé</u> Orange</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	<u>Œufs durs</u> sauce aurore <u>Flageolets</u> à l'ail et à la crème	Galette italienne à l'estragon <u>Semoule</u> <u>Patate douce</u>	Idem menu standard	Gratin de <u>coquillettes</u> au tofu <u>Emmental râpé</u>


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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 sont d'origine française.