




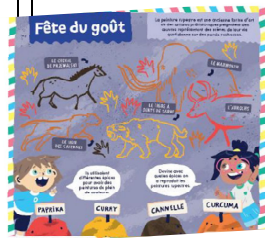


Menu végétarien



**Les menus du 14 au 20 octobre 2024**  
**Semaine du Goût : Les épices**





Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <b>betteraves rouges</b> au <b>cumin</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Lentilles vertes</u> au maïs sauce oignons <b>gingembre</b></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p>🌀 🌀</p>  <p><u>Crème dessert vanille</u></p>	<p> 🌀 🌀</p> <p><b>Saucisse paysanne</b> sauce aux <b>4 épices</b></p> <p>S/porc : <i>Idem menu végétarien</i></p> <p>Potatoes - <b>Petits pois</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Carré frais</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Raisin</u> 🍇</p>	<p>Velouté de <b>potiron</b>, coco et <b>curcuma</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p> Colin sauce Dugléré</p> <p>Duo <b>brocolis</b> et <b>chou-fleur</b></p> <p>🍷 🍷</p>  <p> Semoule au lait et à la <b>cannelle</b></p>	<p><u>Pain</u></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> sauce au <b>paprika</b></p> <p>Purée de <u><b>courgettes fraîches</b></u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Banane</b> 🍌</p>	 <p>🌀 🌀</p> <p><b>Curry</b> de pois chiches et <b>carottes</b> <u>fraîches</u> sauce tomate</p> <p><b>Boullghour</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compte de <u><b>pomme</b></u> et pain d'<b>épices</b> 🍷</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	Bouchée aux haricots azukis sauce aux <b>4 épices</b> Potatoes - <b>Petits pois</b>	Galette basquaise sauce au basilic Duo <b>brocolis</b> et <b>chou-fleur</b>	<b>Omelette fraîche nature</b> Purée de <u><b>courgettes fraîches</b></u>	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.


C'est les vacances !


Les menus du 21 au 27 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'<u>endives</u> 🍷</p> <p>Menu végétarien</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons sauce tomate</p> <p>🍷 <b>Riz pilaf</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Potage de <u>céleri</u> maison 🍷 🏠</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u></p> <p>à servir</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Omelette (<u>œufs</u>) maison aux herbes</p> <p>Fricassée de légumes d'automne (<u>pdlt-carottes-chou vert</u>-champignons-marrons)</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Pomme</b> 🍷</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>🐟 Merlu sauce blanquette</p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Courgettes fraîches</b> à la tomate</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Munster à la coupe</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Raisin</b> 🍷</p>	<p>Salade coleslaw (<u>carotte-chou blanc</u>) 🍷 🍷</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Sauté de veau au thym</p> <p>Purée de <u>navets frais</u> 🍷</p> <p>(<u>pommes de terre</u>)</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Fromage blanc</b> aux 🏠</p> <p><u>myrtilles</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	Bouchées soja-tomate-basilic sauce tomate <b>Spaetzles IGP</b>	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry <b>Semoule</b> <b>Courgettes fraîches</b> à la tomate	Croq'veggie au fromage Purée de <u>navets frais</u> ( <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.

C'est les vacances !


Les menus du 28 octobre au 03 novembre 2024




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <b>blé</b> (petits pois-mais-tomate) aux dés de fromage</p> <p></p> <p> <b>Kassler</b> au jus</p> <p>S/porc : <i>Idem menu végétarien</i></p> <p><b>Haricots verts</b> persillés</p> <p></p> <p></p> <p><b>Poire</b> </p>	<p>Menu végétarien</p> <p> </p> <p>Galette de haricots blancs à l'échalote et au persil sauce tomate</p> <p>Polenta</p> <p><b>Brocolis</b> </p> <p></p> <p><b>Tome fleur de sureau</b> <b>à la coupe</b></p> <p></p> <p>  Crumble <b>pomme-guetsches</b> maison</p>	<p>Duo de <b>chou blanc</b>  et <b>chou rouge</b> </p> <p></p> <p><b>Bœuf</b> mode</p> <p><b>Spaghettis</b></p> <p></p> <p></p> <p><b>Yaourt nature</b> à servir et sucre</p>	<p><b>Pain</b> </p> <p>Salade de <b>carottes</b> râpées à l'orange</p> <p></p> <p>Filet de poisson pané citron</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>patates douces</b> </p> <p></p> <p></p> <p>Compote <b>pomme</b>-mangue  maison</p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>1ER NOVEMBRE</b></p> <p><b>TOUSSAINT</b></p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pavé fromage-épinards aux graines de courge</p> <p><b>Haricots verts</b> persillés</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><b>Lentillons</b> aux dés de tomate et <b>carottes fraîches</b></p> <p><b>Spaghettis</b></p>	<p>Pané de blé - citron</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>patates douces</b></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.

Menu  
végétarien


Les menus du 04 au 10 novembre 2024


Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 		<u>Pain</u> Salade verte Batavia	
				
Sauté de bœuf sauce bourgeoise	Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate 	Rôti de dinde au romarin Purée de <u>courge butternut</u> 	<u>Penne</u> à la napolitaine <u>Emmental râpé</u>	 Colin sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou vert</u> braisé
				
<u>Boulghour</u>	 <u>Riz pilaf</u>			
<u>Vache qui rit</u>		Bûchette de chèvre à la coupe		<u>Brie à la coupe</u>
				
<u>Orange</u> 	<u>Yaourt arôme passion</u>	Smoothie yaourt poire à  la cannelle	<u>Pomme</u> 	Moelleux au citron  maison


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Chili de légumes (légumes-haricots rouges-maïs) <u>Boulghour</u>	Idem menu standard	Quenelles nature au romarin Purée de <u>courge butternut</u>	Idem menu standard	<u>Œufs durs</u> sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou vert</u> braisé


 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.