


Menu
végétarien


Les menus du 31 mars au 6 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves 🍷</p> <p>au cerfeuil</p> <p>🍴 🍴</p> <p> Knacks</p> <p>S/porc : Idem menu végétarien</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>et poireaux frais 🍷</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>🍴 🍴</p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>(navet-courgette fraîche-carotte fraîche- 🍷)</p> <p>tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Boulghour</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Kiwi 🍷</p>	<p>Menu végétarien</p> <p><u>Salade verte Batavia</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Galette de lentillons aux petits légumes sauce tomate</p> <p>Purée d'artichaut</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Riz au lait 🏠</p>	<p>🍴 🍴</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Petits pois et carottes fraîches 🍷</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Banane</p> <p>(issue d'une région ultrapériphérique)</p>	<p>Salade de céleri rémoulade 🍷</p> <p>🍴 🍴</p> <p> Colin sauce tomate</p> <p>Penne</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Flan au chocolat</u></p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Croq'vèggie à la tomate</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>et poireaux frais</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées au pistou</p> <p>sauce au romarin</p> <p>Petits pois et carottes fraîches</p>	<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p>Penne</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.

C'est les vacances !!!

Menu espagnol


Les menus du 7 au 13 avril 2025


Menu végétarien

Menu végétarien	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade de <u>carottes râpées</u> au citron 🍊</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Galette basquaise sauce tomate</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt à l'abricot</u> à servir</p>	<p>Gaspacho à la tomate (froid)</p> <p>🍴 🍴</p> <p> </p> <p>Paëlla (riz) au poisson (sans fruits de mer)</p> <p></p> <p>Crème catalane 🏠 (œufs-lait-sucre-vanille-citron)</p>	<p>🍴 🍴</p> <p>Rôti de veau à l'ancienne</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Orange</p>	<p>🍴 🍴</p> <p>Omelette maison (œufs)</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p>Epinards à la crème</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Crumble <u>pomme</u>-rhubarbe maison</p>	<p>Salade de <u>chou rouge</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Pomme</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	<p>Paëlla aux légumes et tofu (riz-petits pois-poivrons-oignons-tofu)</p>	<p>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Polenta</p>	Idem menu standard	<p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <u>lentilles vertes</u> Emmental râpé</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 Équitable 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.

Journée Pizza

Les menus du 14 au 20 avril 2025


Menu
végétarien


C'est les vacances !!!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw <u>(carottes-chou blanc)</u></p> <p>~ ~</p> <p>Pizza reine <i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>Salade verte</p> <p>~ ~</p>  <p><u>Fromage blanc</u> aux framboises </p>	<p>Velouté <u>courgettes</u>, fromage et basilic </p> <p>~ ~</p> <p><u>Pilons de poulet</u> au thym</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p> <p>~ ~</p> <p><u>Banane</u> </p>	<p>~ ~</p> <p><u>Sauté de bœuf</u> aux oignons</p> <p><u>Haricots verts</u> à l'ail</p> <p>~ ~</p> <p><u>Carré au lait à la coupe</u></p> <p>~ ~</p> <p>Moelleux à la vanille </p>	<p>~ ~</p> <p>Ratatouille maison aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate)</p> <p><u>Semoule</u></p> <p>~ ~</p> <p><u>Emmental à la coupe</u></p> <p>~ ~</p> <p>Compote <u>pomme</u>-verveine </p>	<p>FERIE</p> <p>VENDREDI SAINT</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p>	<p>Curry de pois chiches et <u>carottes fraîches</u></p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p>	<p></p> <p>Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate</p> <p><u>Haricots verts</u> à l'ail</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.

Menu
végétarien


Les menus du 21 au 27 avril 2025


Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE Pâques</p> 	<p> Radis-beurre</p> <p>~ ~</p> <p>Chili aux légumes (<u>haricots rouges</u>-maïs-<u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)</p> <p> Riz</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p><u>Crème dessert à la vanille</u></p>	<p>~ ~</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Citron</p> <p>Tombée de <u>lentilles corail</u></p> <p>~ ~</p> <p><u>Pointe de brie à la coupe</u></p> <p>~ ~</p> <p>Coupelle de fruits au sirop</p>	<p>Salami</p> <p><i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>~ ~</p> <p><u>Emincé de poulet</u></p> <p>sauce paprika</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p><u>Yaourt nature</u> à servir et sucre</p>	<p>Salade de concombre à la ciboulette</p> <p>~ ~</p> <p><u>Penne</u> sauce à la provençale</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p><u>Pomme</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	Pavé fromager Citron Tombée de <u>lentilles corail</u>	Salade de haricots verts mimosa Quenelles nature sauce paprika Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</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.