

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 et poireaux frais 🥑</p> <p>❖ ❖</p> <p>❖ ❖</p> <p>Petits-suisses fruités</p>	<p>Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche-tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Boulghour</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>❖ ❖</p> <p>❖ ❖</p> <p>Kiwi 🥭</p>	<p>Salade verte Batavia</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>Blanquette de dinde</p> <p>Petits pois et carottes fraîches</p> <p>Vache qui rit</p> <p>❖ ❖</p> <p>❖ ❖</p> <p>Banane</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
Croq'veggie à la tomate	Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce au romarin	Crème de champignons aux fèves et petits légumes

 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

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

 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.

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>Pizza reine S/porc : Idem menu végétarien Salade verte   <u>Fromage blanc</u> aux framboises </p>	<p>Velouté <u>courgettes</u>, fromage et basilic </p> <p><u>Pilons de poulet</u> au thym <u>Spaetzles IGP</u>   </p>	<p><u>Sauté de bœuf</u> aux oignons <u>Haricots verts</u> à l'ail   <u>Carré au lait à la coupe</u>   <u>Moelleux à la vanille</u> </p>	<p>Ratatouille maison aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) <u>Semoule</u>   <u>Emmental à la coupe</u>   <u>Compote pomme-verveine</u> </p>	<p>FERIE 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 Salade verte</p>	<p>Curry de pois chiches et <u>carottes fraîches</u> <u>Spaetzles IGP</u></p>	<p>Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate <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.

Les menus du 21 au 27 avril 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE LUNDI DE Pâques</p> 	<p>Radis-beurre</p> <p>Chili aux légumes (haricots rouges-maïs-carottes fraîches et courgettes)</p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Poisson meunière</p> <p>Citron</p> <p>Tombée de lentilles corail</p> <p>Pointe de brie à la coupe</p> <p>Coupelle de fruits au sirop</p>	<p>Salami</p> <p>S/porc : Idem menu végétarien</p> <p>Emincé de poulet sauce paprika</p> <p>Gratin de pommes de terre et chou-fleur</p> <p>Yaourt nature à servir et sucre</p>	<p>Salade de concombre à la ciboulette</p> <p>Penne sauce à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pomme</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	Salade de haricots verts mimosa	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.