

Les menus du 01 au 07 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon 🍈</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Petits pois et <u>carottes fraîches</u></p>  <p>🌀 🌀</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>🌀 🌀</p> <p> Merlu sauce suprême</p> <p>Purée d'<u>épinards</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Brie à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Raisin</u> 🍇</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p><i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>Quinoa</p> <p><u>Brocolis</u> à l'ail</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pastèque</u> 🍈</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> 🥒</p> <p>à la menthe</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de bœuf</u> aux olives</p> <p>Gnocchis</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt à l'abricot</u></p> <p>à servir</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Chili végétarien</p> <p>(haricots rouges-maïs-<u>carottes fraîches</u> 🍇 et <u>courgettes fraîches</u>) 🥒</p> <p> <u>Riz pilaf</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Nectarine 🍑</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 au pistou sauce romarin</p> <p>Purée d'<u>épinards</u></p>	<p><u>Œufs durs</u> sauce tomate</p> <p>Quinoa</p> <p><u>Brocolis</u> à l'ail</p>	<p>Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons)</p> <p>aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Gnocchis</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.

Les menus du 08 au 14 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🌀 🌀</p> <p>Cuisse de poulet forestière</p> <p>Gratin de chou-fleur et de pommes de terre</p> <p>🌀 🌀</p> <p>St Morêt</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Prunes) 🍷</p>	<p>🍷 Tomates cerises</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cari de lentilles vertes aux carottes fraîches, curcuma et lait de coco 🍷</p> <p>Coquillettes</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt nature à servir et sucre</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Bœuf sauce cocotte</p> <p>Blé pilaf</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pomme 🍷</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Muscat bleu) 🍷</p>	<p>🌀 🌀</p> <p> Colin sauce safranée</p> <p>Pommes vapeur</p> <p> Courgettes fraîches</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Moelleux aux mirabelles 🍷 </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Gratin de chou-fleur et de pommes de terre</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p> Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p> Omelette nature (œufs)</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Courgettes fraîches</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.