


























Les menus du 05 au 11 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p></p> <p>Goulash de <u>lentilles vertes</u>, poireaux et <u>céleri frais</u> </p> <p><u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p></p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p></p> <p><u>Clémentine</u> </p>	<p>Salade de <u>chou chinois</u> </p> <p>à la coriandre</p> <p></p> <p><u>Emincé de poulet au jus</u></p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p> <p></p> <p></p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>Potage de légumes au fromage  </p> <p>(carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p>Galette basquaise à l'estragon</p> <p>Polenta</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p></p> <p></p> <p><u>Banane</u>  </p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> </p> <p>au cerfeuil</p> <p></p> <p> Poisson pané</p> <p>Citron</p> <p>Purée d'épinards</p> <p></p> <p></p> <p><u>Yaourt quetsches-cannelle</u></p> <p>à servir</p>	<p></p> <p><u>Bœuf</u> aux oignons</p> <p> <u>Carottes fraîches</u> Vichy</p> <p></p> <p></p> <p>St Morêt</p> <p></p> <p><u>Galette des Rois</u> aux pommes</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>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons)</p> <p>aux pois chiches sauce tomate</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p>	Idem menu standard	<p>Pavé fromager</p> <p>Citron</p> <p>Purée d'épinards</p>	<p><u>Œufs durs</u> sauce béchamel</p> <p><u>Carottes fraîches</u> Vichy</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 12 au 18 janvier 2026




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p></p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> <b>Riz</b> pilaf</p> <p></p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p></p> <p><b>Orange</b> </p>	<p></p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>(<u>navet frais</u>-<u>courgette</u>-<u>carotte fraîche</u>-)</p> <p>tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p><b>Semoule</b></p> <p></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p></p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p></p> <p>Salade de <u>pommes de terre</u></p> <p> Colin sauce bretonne</p> <p> <u>Chou-fleur</u> persillé</p> <p></p> <p></p> <p><b>Fromage blanc</b> stracciatella</p>	<p></p> <p>Salade d'endives </p> <p>Croziflette (<u>épaule</u>)</p> <p>savoyarde</p> <p><i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p></p> <p> Compote <u>pomme</u>-myrtilles </p>	<p></p> <p>Potage aux <u>poireaux</u>  </p> <p></p> <p><b>Omelette fraîche nature</b></p> <p><b>Petits pois</b> à la crème</p> <p></p> <p></p> <p>Yaourt arôme</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Flageolets à la crème de curry</p> <p><b>Riz</b> pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées azukis sauce tomate</p> <p><u>Chou-fleur</u> persillé</p>	<p>Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème)</p> <p><b>Emmental râpé</b></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 19 au 25 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> 🥕  🍴 🍴  Crème de champignons aux fèves et petits légumes  <u>Coquillettes</u>  🍴 🍴  🍴 🍴  <u>Fian vanille nappé caramel</u>	🐟 Nuggets de poisson  Ketchup  Purée de <u>brocolis</u> 🥦  🍴 🍴  <u>Tome à la fleur de sureau</u>  <u>à la coupe</u>  🍴 🍴  <u>Poire</u> 🍐	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🥕  🍴 🍴  Emincé de bœuf à la hongroise  <u>Quinoa</u>  🍴 🍴  🍴 🍴  <u>Yaourt à la fraise</u>  à servir	Potage de <u>potiron</u> 🍠 🏠  🍴 🍴  Chili végétarien (haricots rouges-mâis- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u> )  🍲 <u>Riz</u> pilaf  🍴 🍴  Petits-suisse sucrés	🍴 🍴  Choucroute ( <u>chou</u> et <u>pomme de terre</u> ) garnie ( <u>knack</u> et <u>kassler</u> ) 🐷  <i>S/porc : Idem menu végétarien</i>  <u>Moutarde douce alsacienne</u>  🍴 🍴  <u>Brie à la coupe</u>  🍴 🍴  <u>Clémentine</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	Bouchées de blé panées  Ketchup  Purée de <u>brocolis</u>	Omelette maison ( <u>œufs</u> )  sauce provençale  <u>Quinoa</u>	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce  <u>Pommes nature</u>  <u>Chou</u> à choucroute

🐟 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 26 janvier au 01 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <u>pois cassés</u> 🏠  ~ ~  Merlu sauce à l'aneth Haricots beurre à la tomate  ~ ~  ~ ~  <u>Yaourt arôme passion</u>	Salade coleslaw ( <u>carottes</u> - <u>chou blanc</u> ) 🍷  ~ ~  Gnocchis aux champignons sauce curry Râpé italien  ~ ~  ~ ~  Crème dessert à la vanille	~ ~  Escalope de dinde sauce moutarde <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé 🍷 ~ ~  <u>Tomme nature à la coupe</u>  ~ ~  ~ ~  Banane 🍷 (issue d'une région ultra-périphérique)	<u>Salade verte Batavia</u>  ~ ~  ~ ~  <u>Penne</u> à la bolognaise maison <u>Emmental râpé</u>  ~ ~  ~ ~  ~ ~  Kiwi 🍷	~ ~  ~ ~  Bouchées au pistou sauce tomate <u>Courge butternut</u> braisée 🍷 ~ ~  ~ ~  ~ ~  Cantal AOP  ~ ~  ~ ~  Moelleux à l'ananas 🏠


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pavé fromage-épinards aux graines de courge Haricots beurre à la tomate	Idem menu standard	🏠 Croustillant avoine-légumes-fromage sauce tomate - <u>P. vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé	<u>Penne</u> sauce bolognaise végétale (égrené végétal) <u>Emmental râpé</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 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.