

Les menus du 05 au 11 janvier 2026

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

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

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Flageolets à la crème de curry Riz pilaf	Idem menu standard	Bouchées azukis sauce tomate <u>Chou-fleur</u> persillé	Croziflette (julienne de légumes-champignons-échalotes-crème)  <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 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> 		Salade de <u>céleri</u> rémoulade 	Potage de <u>potiron</u> 	
Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Coquillettes</u> 	Nuggets de poisson  Ketchup Purée de <u>brocolis</u> 	Emincé de bœuf à la hongroise <u>Quinoa</u> 	Chili végétarien (haricots rouges-mais- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)   Riz pilaf 	Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>) garnie (<u>knack</u> et <u>kassler</u>)   S/porc : <i>Idem menu végétarien</i> Moutarde douce alsacienne 
<u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 				<u>Brie à la coupe</u> 
<u>Flan vanille nappé caramel</u>	<u>Poire</u> 	<u>Yaourt à la fraise</u>  à servir	Petits-suisses sucrés	<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
<p>Potage de <u>pois cassés</u> </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Merlu sauce à l'aneth</p> <p>Yaourt arôme passion</p>	<p>Salade coleslaw (<u>carottes</u> - <u>chou blanc</u>) </p> <p>Gnocchis aux champignons sauce curry Râpé italien</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Escalope de dinde sauce moutarde</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé </p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p> <p>Banane </p> <p>(issue d'une région ultra-périphérique)</p>	<p><u>Salade verte Batavia</u></p> <p><u>Penne</u> à la bolognaise maison</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>Kiwi </p>	<p>Bouchées au pistou sauce tomate</p> <p><u>Courge butternut</u> braisée </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Moelleux à l'ananas </p>

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 Harcots 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 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.