




Les menus du 22 au 28 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>☞ ☞</p> <p>BIBELESKAES</p> <p><u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade verte</p> <p>☞ ☞</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>☞ ☞</p> <p>Poisson meunière</p> <p>citron</p> <p>Blé et Ratatouille 🏠</p> <p>(aubergine-courgette-poivron-tomate)</p> <p>🍆 🍆 🍆</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>☞ ☞</p> <p>Abricots 🍑</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> 🥒</p> <p>à la menthe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Sauté de dinde sauce paprika</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Yaourt nature</u> à servir</p> <p>et sucre</p>	<p>JOURNEE</p> <p>PIQUE-NIQUE</p> 	<p><u>Salade verte</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fraises 🍓</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>Pavé fromager et citron</p> <p>Blé et Ratatouille</p> <p>(aubergine-courgette-poivron-tomate)</p>	<p>Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons sauce tomate</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p>		<p><u>Spaghettis</u> sauce provençale</p> <p>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 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 29 juin au 05 juillet 2026


Tout est rond pour la Coupe
du Monde de foot !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🍴 🍴</p> <p>Couscous aux boulettes de bœuf <u>(semoule-carottes fraîches-courgettes)</u> <u>fraîches-navets</u>-poivrons-oignons-pois chiches)</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Purée pomme-banane (coupelle)</p>	<p>Salade de carottes râpées au citron</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir</p>	<p>🍴 🍴</p> <p>Emincé de porc au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p> Riz pilaf</p> <p> Piperade </p> <p>🍴 🍴</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Nectarine </p>	<p>Melon </p> <p>🍴 🍴</p> <p> Merlu sauce à l'oseille</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Haricots verts</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p></p> <p>Tomates cerises </p> <p>🍴 🍴</p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate Emmental râpé</p> <p>🍴 🍴</p> <p></p> <p>Abricots </p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Couscous aux bouchées pistou <u>(semoule-carottes fraîches-courgettes)</u> <u>fraîches-navets</u>-poivrons-oignons-pois chiches)</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette nature (œufs) </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Piperade</p>	<p> Galette avoine-courgettes sauce tomate</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Haricots verts</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













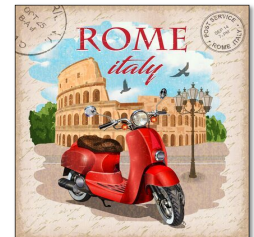




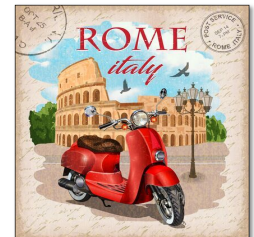





Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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.


C'est les vacances !


Les menus du 06 au 12 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte composée (salade- tomate -maïs) 	Radis-beurre 	 Colin sauce tomate Purée d' épinards	VOYAGE A ROME  Tomates au basilic  	
Duo de haricots blancs aux carottes fraîches sauce au curry Gnocchis 	Omelette maison (œufs)  Ratatouille maison (<u>aubergine-courgette</u> -poivron-tomate) 	 Colin sauce tomate Purée d' épinards 	Penne à la carbonara (épaule) S/porc : Idem menu végétarien Emmental râpé 	Sauté de bœuf cocotte Pommes de terre Carottes fraîches vapeur 
				
<u>Yaourt aux fruits du verger</u> à servir	Riz au lait 	Pêche 	Compote pomme-fraise 	Melon 


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Idem menu standard	Quenelles nature sauce tomate Purée d' épinards	Penne à la crème et aux champignons Emmental râpé	Galette basquaise aux herbes Pommes de terre Carottes fraîches vapeur


 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 13 au 19 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque 🍈</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emincé de poulet à la crème</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>FERIE</p> <p>FETE NATIONALE</p>  <p>Liberté, égalité, fraternité</p> <p>14 juillet</p>	<p>BALADE EN ALSACE</p>  <p> 🌀 🌀</p> <p>Knack (à chauffer) - Moutarde</p> <p>S/porc : <i>Idem menu végétarien</i></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Salade de carottes râpées</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Tomme nature à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Crumble pomme-quetsches 🍌</p> <p>cannelle</p>	<p>Salade de concombres 🍈</p> <p>au maïs</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Croustillant avoine-légumes- fromage sauce tomate</p> <p>Papillons</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt arôme passion</p>	<p>🌀 🌀</p> <p> Nuggets de poisson - citron</p> <p>Semoule</p> <p>Courgettes fraîches à la tomate 🍌</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Nectarine jaune 🍑</p>


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Lentilles vertes aux légumes d'été (courgettes-poivrons-aubergines)</p> <p>Riz pilaf</p>		<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Salade de carottes râpées</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées de blé panées - citron</p> <p>Semoule</p> <p>Courgettes fraîches à la tomate</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.