

Les menus du 30 mars au 5 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> au citron   <u>Knack</u> S/porc : Idem menu végétarien Pommes dauphines   Petits-suisses fruités	 Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)  <u>Boulghour</u>  <u>Vache qui rit</u>  <u>Banane</u> 	Potage aux <u>poireaux frais</u>   <u>Bœuf</u> Stroganoff <u>Pâtes coquillages</u>   <u>Flan au chocolat</u>	ANIMATION PROVENCE Salade de <u>riz</u> façon niçoise (riz, poivron, haricot vert, <u>œuf</u>, tomate)   Sauté de dinde à la provençale Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> au thym  Tarte aux abricots	FERIE VENDREDI SAINT

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 Pommes dauphines	Idem menu standard	Galette de <u>lentillons</u> aux petits légumes sauce tomate <u>Pâtes coquillages</u>	Bouchées au blé sauce provençale Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> au thym	

 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 6 au 12 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE LUNDI DE Pâques 	 <u>Escalope de poulet</u> à la crème <u>Petits pois</u> et <u>carottes fraîches</u>   <u>Edam</u>  <u>Pomme</u> 	Salade de <u>céleri</u> rémoulade   Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate Polenta  <u>Yaourt arôme passion</u>	  Poisson meunière <u>Pommes vapeur</u> <u>Epinards</u> à la crème  <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u>  <u>Purée pomme-banane</u> (coupelle)	<u>Salade verte</u>  <u>Spaghettis</u> à la de <u>lentilles vertes</u>  <u>Emmental râpé</u>   Orange

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette-carotte-</u> <u>petits pois-fèves-raisins-curry</u>)  <u>Riz</u> pilaf	Idem menu standard	Pavé fromager <u>Pommes vapeur</u> <u>Epinards</u> à la crème	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.

C'est les vacances !!!

Les menus du 13 au 19 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (<u>carottes-chou blanc</u>)   Merlu sauce tomate Blé Brocolis   <u>Yaourt à l'abricot à servir</u>	Salade de betteraves rouges au fromage blanc  <u>Pilons de poulet au thym</u> <u>Spaetzles IGP</u>   Kiwi	 Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Semoule  Emmental à la coupe   Compote <u>pomme-mirabelles</u>	 Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate Purée Crécy (<u>carottes fraîches</u>)   <u>Munster à la coupe</u>  Moelleux à la vanille 	REPAS MONTAGNARD Salade de mâche aux croûtons  Tartiflette au fromage à raclette (épaule-lardons) <i>S/porc : Idem menu végétarien</i>   Fromage blanc aux myrtilles 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Œufs durs sauce tomate Blé Brocolis	Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard	Idem menu standard	Tartiflette au fromage à raclette

 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 20 au 26 avril 2026

C'est les vacances !!!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Rôti de porc au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> <u>Coquillettes</u>  <u>Tomme nature à la coupe</u>  <u>Pomme</u>	 <u>Radis</u> -beurre  Chili aux légumes (haricots rouges-mais- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)  <u>Riz</u> pilaf   <u>Crème dessert à la vanille</u>	 Nuggets de poisson Citron Purée de <u>poireaux frais</u> (<u>pommes de terre</u>)  <u>Pointe de brie à la coupe</u>  Clafoutis poire-chocolat 	Salade de haricots verts mimosa  <u>Emincé de poulet</u> sauce paprika Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u>   <u>Yaourt nature</u> à servir et sucre	VENDREDI, C'EST PIZZA ! Salade de concombre à la ciboulette  Pizza au fromage Salade verte  Compote <u>pomme</u> -verveine 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Curry aux pois chiches et <u>carottes fraîches</u> <u>Coquillettes</u>	Idem menu standard	Bouchées de blé panées Citron Purée de <u>poireaux frais</u>	Quenelles nature sauce paprika Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</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.