

Menu
végétarien

Les menus du 26 mai au 01 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Carottes râpées</u> vinaigrette à l'ananas</p> <p>☞ ☞</p> <p>Bolognaise de <u>lentilles vertes</u></p> <p><u>Spaghettis</u></p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> aux dés de brebis</p> <p>☞ ☞</p> <p> Knacks</p> <p>S/porc : <i>Idem menu végétarien</i></p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>☞ ☞</p> <p>Sauté de veau à l'estragon</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p><u>Tomates</u> au four</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Camembert à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Kiwi</u></p>	<p>FERIE</p> <p>JEUDI DE L'ASCENSION</p>	<p>FERME</p> <p>PONT</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>Pané fromage-épinards</p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p>	<p>Omelette maison (<u>œufs</u>) piperade</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p><u>Tomates</u> au four</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.

Menu
végétarien

Les menus du 02 au 08 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza au fromage</p> <p>🐟 🐟</p> <p>🐟 Colin sauce provençale</p> <p>Petits pois et carottes fraîches</p> <p>🐟 🐟</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>🐟 🐟</p> <p>Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Tome à l'ail des ours à la coupe</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) 🍑</p>	<p>🍅 Tomates au cerfeuil</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Rôti de porc au romarin</p> <p><i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brocolis à l'ail</p> <p>🐟 🐟</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Riz au lait 🏠</p>	<p>🐟 🐟</p> <p>🍅 Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate)</p> <p>aux haricots blancs</p> <p>🍷 Riz pilaf</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Fruit de saison : Fraises 🍓 (Alsace ou Allemagne selon disponibilité)</p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Semoule</p> <p>🐟 🐟</p> <p>🐟 🐟</p> <p>Yaourt nature à servir et sucre</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette espagnole sauce provençale</p> <p>Petits pois et carottes fraîches</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Croq'veggie au fromage</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brocolis à l'ail</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>🏠 Galette de lentillons aux petits légumes sauce tomate</p> <p>Semoule</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 09 au 15 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Melon 🍈</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Escalope de dinde sauce à la crème</p> <p><u>Penne</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>🌀 🌀</p> <p>PLAT FROID</p> <p>Tranche de bœuf</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>Taboulé (semoule-conc.-poivron-légumes-raisin) 🍌</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Gouda</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Pastèque) 🍈</p>	<p>🌀 🌀</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Abricots) 🍑</p>	<p>REPAS ITALIEN</p> <p><u>Tomates</u> à l'huile d'olive 🍅</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Gnocchis sauce tomate et basilic</p> <p>Râpé italien</p> <p>🌀 🌀</p> <p></p> <p>Compote <u>pomme-fraise</u> 🏠</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p><u>Penne</u></p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Taboulé (semoule-conc.-poivron-légume-raisin)</p>	<p>Bouchées de blé panées</p> <p>Citron</p> <p>Purée d'épinards</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.

Menu
végétarien

Menu
végétarien

Les menus du 16 au 22 juin 2025

Espagne et peinture

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>☞ ☞</p> <p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Gratin de pommes de terre et chou-fleur</p> <p>☞ ☞</p> <p>St Morét</p> <p>☞ ☞</p> <p>Nectarine 🍑</p>	<p>Salade de concombres 🥒 à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Lentilles vertes aux légumes d'été 🍅 (courgettes-poivrons-aubergines)</p> <p>Boulghour</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt à la mirabelle à servir</p>	<p>☞ ☞</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> au jus</p> <p>Polenta</p> <p>Haricots verts</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Fraises</u> 🍓</p>	<p>PLAT FROID</p> <p>Jambon</p> <p><i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>Salade de coquillettes 🍅 (concombre-tomate-mâis-poivrons)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pêche 🍑</p>	<p>Pastèque 🍈</p> <p>☞ ☞</p> <p>Paëlla au poisson 🐟 (riz-petits pois-poivrons- oignons)</p> <p></p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger 🏠</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	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry Polenta Haricots verts	Œufs durs vinaigrette Salade de coquillettes (concombre-tomate-mâis-poivrons)	Paëlla aux légumes et haricots rouges (riz-petits pois-poivrons-oignons)

 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.