

Les menus du 15 au 21 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule Camembert à la coupe Poire	Salade de tomates à l'huile d'olive Saucisse blanche au jus S/porc : Idem menu végétarien Purée de pommes de terre Fromage blanc aux fruits	Salade de riz (riz-maïs-concombre-poivron-tomate) Goulasch de bœuf hongrois Ratatouille (courgette-aubergine-poivron-tomate) Clafoutis aux quetsches	Poisson pané Ketchup Pommes vapeur Fondue de poireaux frais Bûchette de chèvre à la coupe Banane	Salade de betteraves rouges Crème de champignons aux fèves et petits légumes Spaetzles IGP Yaourt aux fraises à servir

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Cœufs durs sauce aurore Purée de pommes de terre	Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Polenta	Pané de blé - ketchup Pommes vapeur Fondue de poireaux frais	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

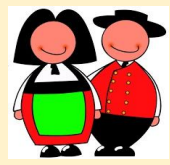
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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 22 au 28 septembre 2025

Repas alsacien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍏 🍷 🍷  Colin sauce bretonne  <u>Riz</u> pilaf 🍷 🍷 🍷 🍷 <u>Crème dessert au chocolat</u>	Sauté de dinde sauce romarin Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u> 🍏 🍷 🍷 Vache qui rit 🍷 🍷 <u>Raisin</u> 🍇	Salade de <u>boulghour</u> (tomate-poivron-concombre-maïs) 🍏 🍷 🍷  Omelette nature (<u>œufs</u>) sauce provençale <u>Carottes fraîches</u> persillées 🍷 🍷 Entremets à la vanille à servir	 BIBELESKAES <u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes Pommes sautées - <u>Salade verte</u> 🍷 🍷 <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 🍷 🍷  Compote <u>pomme-quetsches</u> à la cannelle	Salade de <u>concombres</u> 🍏 à la ciboulette 🍷 🍷 Boulettes de bœuf sauce chasseur Papillons 🍷 🍷 Petits-suisse sucrés

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Curry de pois chiches et <u>carottes</u> <u>fraîches</u> sauce tomate <u>Riz</u> pilaf	Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>corail</u> Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>	Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce chasseur Papillons

 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 septembre au 05 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Bœuf stroganoff Duo de haricots verts et haricots beurre  Coulommiers à la coupe  Tarte aux pommes normande	 Duo de chou blanc et chou rouge   Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (butternut-carottes -har. blancs-marrons)   Penne   Flan vanille nappé caramel alsacien	 <u>Escalope de poulet</u> sauce tomate Purée de céleri frais  (pommes de terre)  Cantal AOP  Banane (issue d'une région ultra-périphérique)	 Tomates cerises  Croziflette végétarienne (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème) Emmental râpé   Raisin rosé  (Katharina)	  Nuggets de poisson Citron Blé Epinards à la crème   Munster à la coupe  Poire 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
 Galette de lentillons aux légumes sauce aux herbes Duo haricots verts et beurre	Idem menu standard	Quenelles nature sauce tomate Purée de céleri frais (pommes de terre)	Idem menu standard	Bouchées panées - citron Blé Epinards à la crème

Les menus du 06 au 12 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de <u>carottes râpées</u> 🍷 et <u>panais râpés</u> 🍷 🍷 🍷 Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis 🍷 🍷 <u>Yaourt arôme myrtilles</u>	🐟 Hoki sauce citron Purée de <u>courge butternut</u> 🍷 🍷 🍷 Pont l'Evêque AOP à la coupe 🍷 🍷 <u>Pomme</u> 🍷	Quiche aux légumes 🍷 🍷 <u>Sauté de porc</u> au jus S/porc : <i>Idem menu végétarien</i> <u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four 🍷 🍷 Compote <u>pomme</u> - <u>mirabelles</u> 🏠	Salade de <u>concombres</u> 🍷 à la menthe 🍷 🍷 <u>Spaghettis</u> sauce bolognaise 🏠 <u>Emmental râpé</u> 🍷 🍷 <u>Raisin blanc italien</u> 🍷	<u>Salade verte</u> aux dés de mimolette 🍷 🍷 🏠 Piperade aux haricots rouges 🌐 <u>Riz pilaf</u> 🍷 🍷 Cake au <u>chocolat</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	Pané fromage-épinards aux graines de courge Purée de <u>courge butternut</u>	Galette basquaise sauce tomate <u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u> <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.