

Les menus du 02 au 08 mars 2026

Je mange avec les mains				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>)   🍴 🍴 Omelette fraîche sauce tomate <u>Penne</u> 🍴 🍴 🍴 🍴 <u>Yaourt arôme mirabelles</u>	<u>Salade verte</u> 🍴 🍴  Hoki sauce safranée Purée de <u>patate douce</u>  🍴 🍴 🍴 🍴 Ile flottante à servir	🍴 🍴 Rôti de porc au jus S/porc : Idem menu végétarien Polenta Piperade  🍴 🍴 <u>Munster à la coupe</u> 🍴 🍴 🍴 🍴 <u>Pomme</u> 	🍴 🍴 Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u>  sauce tomate crémée <u>Boulghour</u> 🍴 🍴 Fromage frais au sel de Guérande 🍴 🍴 Banane  (issue d'une région ultrapériphérique)	 Radis roses et sauce au <u>fromage blanc</u> 🍴 🍴 Nuggets de poulet (filet) Pommes dauphines Ketchup 🍴 🍴  Smoothie  (yaourt et pêche)

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Galette basquaise sauce aux herbes Purée de <u>patate douce</u>	Piperade aux haricots rouges Polenta	Idem menu standard	Bouchées de blé panées Pommes dauphines Ketchup

 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 mars 2026

Les menus du 09 au 10 mars 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	
  Merlu sauce à l'oseille <u>Pommes vapeur</u> Epinards  Cantal AOP  Orange 	Salade de <u>carottes râpées</u>   Cappelletis au fromage sauce à la provençale Emmental râpé  Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)	Potage au <u>potiron</u>   Emincé de veau sauce lyonnaise Purée de <u>navets frais</u>  (<u>pommes de terre</u>)  Flan vanille nappé caramel	 Salade de <u>pommes de terre</u> à la ciboulette et au vinaigre de cidre  Escalope de dinde sauce au camembert Duo de <u>carottes fraîches</u>  et <u>chou-fleur</u>     Tarte normande aux pommes	 Chili aux légumes (haricots rouges-courgettes-carottes-mais-poivrons)  Riz pilaf  St Paulin  <u>Poire</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Croc'veggie à la tomate <u>Pommes vapeur</u> Epinards	Idem menu standard	 Galette haricots blancs, échalote et persil sauce tomate Purée de <u>navets frais</u>	<u>Œufs durs</u> sauce au camembert Duo de <u>carottes fraîches</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.

Les menus du 16 au 22 mars 2026

Repas allemand

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade verte</u> 🍴 🍴 <u>Spaghettis</u> et sauce bolognaise à l'égrené végétal <u>Emmental râpé</u> 🍴 🍴 🍴 🍴 Crème dessert au chocolat 🏠	🍴 🍴 <u>Emincé de poulet</u> sauce forestière Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons 🍷 🍴 🍴 <u>Bûchette de chèvre à la coupe</u> 🍴 🍴 <u>Banane</u> 🍌 🏠	🍴 🍴 Bouchées tomate-basilic <u>Blé</u> Fondue de <u>poireaux frais</u> 🍷 🍴 🍴 <u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u> 🍴 🍴 <u>Pomme</u> 🍌	<u>Krautsalat</u> (<u>Chou blanc</u> au cumin) 🍷 🍴 🍴 <u>Currywurst</u> (<u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons) <u>S/porc : Idem menu végétarien</u> <u>Pommes rissolées</u> 🍴 🍴  <u>Kirschmichel mit schokolade</u> (clafoutis chocolat-cerises) 🏠	Taboulé (<u>semoule</u>-poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe) 🍴 🍴  Poisson pané Citron <u>Haricots verts</u> persillés 🍴 🍴 🍴 🍴 <u>Yaourt aux fruits</u> 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	Omelette maison (<u>œufs</u>) Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons	Idem menu standard	 <u>Croustillant avoine-légumes-</u> <u>fromage sauce tomate</u> <u>Pommes rissolées</u>	Pavé fromager Citron <u>Haricots verts</u> persillés

 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 23 au 29 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges 🍷 🍷 🍷 Boulettes de bœuf sauce aux épices Spaetzles IGP 🍷 🍷 Yaourt aux fruits du verger à servir	Duo de haricots blancs et patates douces 🍷 fraîches sauce curcuma 🍷 Riz pilaf 🍷 🍷 Emmental à la coupe 🍷 🍷 Kiwi 🍷	Salade coleslaw (carottes-chou blanc) 🍷 🍷 🍷 Colin sauce niçoise Semoule 🍷 🍷 🍷 Fromage blanc stracciatella 🍷	🍷 🍷 Sauté de porc sauce romarin <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Pommes vapeur Brocolis 🍷 🍷 🍷 Camembert à la coupe 🍷 🍷 Compote pomme-mangue 🍷	Potage au céleri frais 🍷 🏠 🍷 🍷 Pizza au fromage Salade verte 🍷 🍷 Orange 🍷

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Bouchées au pistou sauce aux épices Spaetzles IGP	Idem menu standard	Légumes couscous aux pois chiches Semoule	Galette italienne sauce tomate Pommes vapeur Brocolis	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 Équitable 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.