

Les menus du 20 au 26 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade verte</u>  Cuisse de poulet sauce niçoise <u>Spaetzles IGP</u>   Fromage blanc aux  framboises	 Colin sauce aux herbes Purée de patates douces (pommes de terre)  St Morêt  Melon 	Salade de <u>tomates</u>  aux dés de brebis  Légumes méditerranéens (haricot vert-aubergine-salsifis-poitron-oignon) aux pois chiches <u>Boulghour</u>   Cake au  <u>chocolat</u> 	REPAS NEW-YORKAIS Salade coleslaw (carottes-chou blanc)  Cheeseburger à composer (steak haché-tomate-salade verte-fromage) Pommes dauphines Ketchup     Milkshake vanille-fraise	  Galette avoine-riz-courgettes sauce tomate Polenta  Piperade   St Paulin  Abricots 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<u>Omelette fraîche</u> sauce niçoise <u>Spaetzles IGP</u>	Bouchées au blé sauce aux herbes Purée de patates douces (pommes de terre)	Idem menu standard	Cheeseburger à composer (pavé fromager-tomate-salade verte-fromage) - P. dauphines - <u>Ketchup</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 27 juillet au 02 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes râpées 🌿 🌿 Gnocchis sauce à la provençale Râpé italien 🌿 🌿 🌿 🌿 Yaourt nature à servir et sucre	🌿 🌿 <u>Emincé de poulet</u> sauce milanaise Pommes vapeur Brocolis 🌿 🌿 Pointe de brie à la coupe 🌿 🌿 Pastèque 🍈	REPAS ESPAGNOL Salade espagnole (<u>tomate</u>- 🍅 poivron-olive-basilic-croûtons-salade) 🌿 🌿 Paëlla au poisson 🐟 🌿 (riz-petits pois-poivrons- oignons)  Crème catalane 🏠	Salade de concombres 🥒 à la ciboulette 🌿 🌿 Spaghettis à la bolognaise 🏠 Emmental râpé 🌿 🌿 🌿 🌿 Pêche 🍑	🌿 🌿 🍅 Ratatouille maison aux haricots blancs (<u>aubergine-courgette</u>-poivron-tomate) Blé 🌿 🌿 Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🌿 Compote <u>pomme</u> - myrtilles 🏠

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Croq'veggie à la tomate Pommes vapeur Brocolis	Paëlla aux légumes et haricots rouges (riz-petits pois-poivrons-oignons)	Spaghettis et bolognaise à l'égrené végétal 🏠 Emmental râpé	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 03 au 09 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates cerises 🍅 🍷 🍷 Lasagnes aux légumes 🏠 (chou-fleur-épinards-tomate) 🍷 🍷 🍷 🍷 Melón 🍈	Salade de radis roses 🍷 🍷 Escalope de porc sauce chasseur S/porc : Idem menu végétarien Semoule 🍷 🍷 Clafoutis aux quetsches 🏠	🍷 🍷 Nuggets de poisson 🐟 Citron Pommes au four Tomates fraîches à la provençale 🍅 🍷 🍷 Pont l'Evêque AOP à la coupe 🍷 🍷 Nectarine 🍑	Roulade de volaille 🍷 🍷 🏠 Omelette nature (œufs) Petits pois et carottes fraîches 🍷 🍷 🍷 🍷 Yaourt à la fraise à servir	PIZZA PARTY !!!  Pizza reine S/porc : Pizza au fromage Salade verte 🍷 🍷 Munster à la coupe 🍷 🍷  Fruit de saison 🍅 (Mirabelles)

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Crème de champignons aux flageolets et petits légumes Semoule	Bouchées de blé panées citron - Pommes au four Tomates fraîches à la provençale	Idem menu standard	Pizza au fromage Salade verte

 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 10 au 16 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Hoki sauce légère Gratin de <u>courgettes fraîches</u> et <u>pommes de terre</u>  <u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u>  Abricots 	 <u>Tomates</u> à la mozzarella  <u>Penne</u> sauce crème et champignons <u>Emmental râpé</u>  Compote <u>pomme</u> - banane 	 <u>Emincé de bœuf</u> stroganoff <u>Haricots verts</u> à l'ail  <u>Camembert à la coupe</u>  Moelleux au citron maison 	Salade verte aux croûtons  Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette fraîche</u> - <u>carotte fraîche</u> -  <u>petits pois</u> -fèves-raisins-curry)  <u>Riz</u> pilaf  <u>Flan vanille nappé caramel</u>	  PLAT FROID <u>Kassler</u> - <u>Moutarde douce</u> <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Salade de <u>pommes de terre</u>  <u>Vache qui rit</u>  Pêche 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
 Galette haricots blancs, échalote, persil sauce tomate - Gratin <u>courgettes</u> <u>fraîches</u> et <u>pommes de terre</u>	Idem menu standard	Galette basquaise sauce basilic <u>Haricots verts</u> à l'ail	Idem menu standard	<u>Œufs durs</u> vinaigrette Salade de <u>pommes de terre</u>

 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.