





Les menus du 25 au 31 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>☞ ☞</p> <p><u>Lentillons</u> aux dés de tomates et <u>carottes fraîches</u> sauce tomate</p> <p><u>Penne</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>St Morêt</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Purée pomme-banane</u> (coupelle)</p>	<p>☞ ☞</p> <p>Sauté de veau à l'estragon Purée de <u>pommes de terre</u> <u>Tomates</u> au four</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Camembert à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Kiwi</u></p>	<p>Salade de <u>blé</u> (petits pois-maïs-tomate)</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Knack</u> <i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p> Crème dessert au chocolat</p>	<p><u>Salade verte</u> aux croûtons</p> <p>☞ ☞</p> <p> Colin sauce safranée Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Tarte aux abricots</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	Omelette maison (<u>œufs</u>) piperade Purée de <u>pommes de terre</u> <u>Tomates</u> au four	Pané fromage-épinards Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre	Bouchées de blé sauce safranée Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</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.


Les menus du 01 au 07 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de poulet aux champignons  Riz pilaf <u>Tome à l'ail des ours à la coupe</u> Melon </p>	<p>Salade de pommes de terre Merlu sauce aneth  Petits pois et carottes fraîches <u>Yaourt arôme myrtilles</u></p>	<p> Tomates au cerfeuil Sauté de porc au romarin <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Pommes sautées Brocolis à l'ail Milk-shake à la vanille (à servir)</p>	<p>Ratatouille maison  <i>(aubergine-courgette-poivron-tomate)</i> aux haricots blancs Semoule St Paulin Fruit de saison : <u>Fraises</u> </p>	<p>Salade de concombres  aux dés de brebis Spaetzles IGP sauce provençale Emmental râpé Compote pomme-rhubarbe  </p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre Riz pilaf</p>	<p>Galette basquaise aux herbes Petits pois et carottes fraîches</p>	<p>Croq'veggie au fromage Pommes sautées Brocolis à l'ail</p>	<p>Idem menu standard</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.


Les menus du 08 au 14 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza au fromage</p> <p>🍷 🍷</p> <p> Kassler au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p> Courgettes fraîches</p> <p>🍷 🍷</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fruit de saison (Pastèque) 🍉</p>	<p>Melon 🍈</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p><u>Pâtes coquillages</u></p> <p>🍷 🍷</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Flan vanille</p>	<p>🍷 🍷</p> <p>PLAT FROID</p> <p>Tranche de bœuf - <u>moutarde</u></p> <p>Taboulé (<u>semoule</u>-poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p> <p>🍷 🍷</p> <p>Banane 🍌</p>	<p>🍷 🍷</p> <p> Poisson pané</p> <p>Ketchup</p> <p>Purée Crécy (carottes)</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</u>-fraise 🍏🍓</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Bouchées azukis sauce tomate</p> <p>Courgettes fraîches</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Taboulé (<u>semoule</u>-poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)</p>	<p>Pavé fromager</p> <p>Ketchup</p> <p>Purée Crécy (carottes)</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.


Les menus du 15 au 21 juin 2026

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>Munster à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Nectarine 🍑</p>	<p>Salade de concombres 🥒</p> <p>à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Lentilles vertes aux légumes d'été 🍌</p> <p>(courgettes-poivrons-aubergines)</p> <p>Boulghour</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt à la mirabelle</p> <p>à servir</p>	<p>Salade de carottes râpées</p> <p>☞ ☞</p> <p> Hoki sauce à l'oseille</p> <p>Polenta</p> <p>Haricots verts</p> <p>☞ ☞</p> <p>Petits-suisse fruités</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> LE PAYS BASQUE</p> <p>Tomates cerises 🍅</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cuisse de poulet 🍗 sauce basquaise</p> <p> Riz pilaf</p> <p> Piperade 🏠</p> <p>☞ ☞</p> <p> LE PAYS BASQUE</p> <p>Moelleux aux cerises 🏠</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)	Piperade aux haricots rouges Riz pilaf


 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.