

Les menus du 14 au 20 septembre 2026

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 🌿 🌿 Poir 	Salade de betteraves rouges  🌿 🌿  Saucisse blanche au jus S/porc : Idem menu végétarien Purée de pommes de terre 🌿 🌿 🌿 🌿 Fromage frais sucré 	Salade de carottes râpées  🌿 🌿  Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate)  Polenta 🌿 🌿 🌿 🌿 Clafoutis aux quetsche  	🌿 🌿  Merlu sauce au citron Pommes nature Fondue de poireaux frais  🌿 🌿 Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🌿 Banan 	Salade de tomate  à l'huile d'olive 🌿 🌿 Blanquette de volaille Spaetzles IGP 🌿 🌿 🌿 🌿 Yaourt aux fruits du verger 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	Saucisse veggie au jus Purée de pommes de terre	Idem menu standard	Croq'veggie au fromage Pommes nature Fondue de poireaux frais	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Spaetzles IGP



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

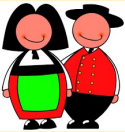
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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.

Les menus du 21 au 27 septembre 2026

Repas alsacien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>céleri</u> rémoulade    Colin sauce bretonne  <u>Riz</u> pilaf    Crème dessert au chocolat	Pavé fromage-épinards aux graines de courge - Gratin <u>pommes de terre</u>, <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>   <u>Vache qui rit</u>  <u>Rais</u> 	Quiche aux légumes  Emincé de veau à la provençale <u>Carottes fraîches</u> persillées    <u>Yaourt arôme myrtilles</u>	  BIBLESKAES <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>concombre</u>  aux dés de brebis  Boulettes de bœuf sauce chasseur <u>Papillons</u>   <u>Pommes</u> 

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	Idem menu standard	Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>corail</u> <u>Carottes fraîches</u> persillées	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce chasseur <u>Papillons</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 28 septembre au 04 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Bœuf stroganoff Duo de haricots verts et haricots beurre  Coulommiers à la coupe  Tarte aux pommes normande	 Tomates cerises  Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (butternut-carottes -har.blancs-marrons)   Penne   Yaourt nature à servir et sucre	 <u>Escalope de poulet</u> sauce tomate Purée de céleri frais  (pommes de terre)  Cantal AOP  Banane (issue d'une région ultra-périphérique)	Duo de  chou blanc et chou rouge   Croziflette végétarienne au fromage à raclette   Raisin ros  (Katharina)	Salade de riz façon niçoise (riz -haricot vert-poivron-tomate- œuf)    Poisson meunière Citron Epinards à la crème   Ile flottante à servir

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	 Omelette nature (œufs) sauce tomate - Purée de céleri frais (pommes de terre)	Idem menu standard	Pané de blé Citron Epinards à la crème



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 05 au 11 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de <u>carottes râpée</u> 🥕 et <u>panais râpé</u> 🥕 🌿 🍴 Courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis 🌿 🍴 Yaourt à la fraise à servir	🐟 Hoki sauce matelote Purée de <u>courge butternut</u> 🥕 🌿 🍴 Pont l'Evêque AOP à la coupe 🌿 🍴 <u>Pois</u> 🥕	🌿 🍴 <u>Sauté de porc</u> au jus S/porc : Idem menu végétarien <u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four 🌿 🍴 St Paulin 🌿 🍴 Compote <u>pomme</u> - <u>mirabelles</u> 🍎	🥕 Salade de concombres 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</u> pilaf 🌿 🍴 🏠 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	<u>Œufs durs</u> sauce aurore Purée de <u>courge butternut</u>	<u>Galette de lentilles, carottes et oignons</u> - <u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise à l'égrené végét. 🏠 <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.