

Les menus du 12 au 18 octobre 2026
Semaine du Goût : Associations surprenantes

la semaine du goût				
Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Salade de betteraves rouges aux pommes et vinaigre de framboise Goulash de lentilles vertes (poireau-champignons- céleri -tomate) Boulghour Crème dessert vanille	Salade d'endives aux croûtons Pavé fromager Poêlée de patates douces fraiches et petits pois Poire Williams verte	Velouté potiron , lait de coco et curcuma Colin sauce safranée Carottes fraîches persillées Semoule au lait et à la fleur d'oranger	Cuisse de poulet crème de chou-fleur au cumin Torsades tricolores Emmental à la coupe Compote pomme-ananas à la cardamome	Knack S/porc : Idem menu végétarien Pommes nature Fondue de poireaux frais Brie à la coupe Carrot'cake

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	Croustillant avoine-légumes sauce safranée Carottes fraîches persillées	Bouchées aux haricots azukis crème de chou-fleur au cumin Torsades tricolores	Saucisse veggie au jus Pommes nature Fondue de poireaux frais

 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.

C'est les vacances !

Les menus du 19 au 25 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs			Potage Crécy au fromage 	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 
				
Escalope de dinde à la crème	  Ratatouille aux haricots blancs (<u>courgette-aubergine</u> -poivron-tomate)	 Merlu sauce blanquette	Steak haché de bœuf	<u>Cœufs durs</u> sauce au thym
Pommes dauphines	<u>Semoule</u>	Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons)  	sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u>	<u>Brocolis</u> et <u>chou-fleur</u>
				
<u>Yaourt aux fruits alsacien</u>	<u>Munster à la coupe</u>	Fromage frais au sel de Guérande		
à servir	<u>Raisin</u> 	Clafoutis aux pommes 	<u>Banane</u> (issue d'une région ultra-periphérique)	Riz au lait 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette de boulghour à l'orientale sauce tomate Pommes dauphines	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons)	Bouchées blé-tomate-basilic sauce tomate <u>Spaetzles IGP</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.

C'est les vacances !

Les menus du 26 octobre au 01 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé (petits pois-maïs-tomate) aux dés de fromage Kassler au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Duo de panais frais et carottes fraîches Poire	 Emincé de poulet sauce milanaise Purée d'épinards Tomme nature à la coupe Moelleux au citron	 Omelette (œufs) piperade Coquillettes Bûchette de chèvre à la coupe Kiwi	Duo de chou blanc et chou rouge Crèmeux aux haricots rouges Polenta Fromage blanc aux myrtilles	Salade de carottes râpées à l'orange Filet de poisson pané citron Gratin de pommes de terre et patates douces Compté pomme -mangue

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pavé fromage-épinards aux graines de courge - Duo de panais frais et carottes fraîches	 Galette de lentillons aux légumes sauce milanaise Purée d'épinards	Idem menu standard	Idem menu standard	Pané de blé - citron Gratin de pommes de terre et patates douces

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 02 au 08 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <u>courge butternut</u>     Sauté de <u>bœuf</u> sauce bourgeoise Gnocchis     <u>Yaourt arôme passion</u>	   Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate    <u>Riz</u> pilaf   <u>Vache qui rit</u>   <u>Orange</u> 	Salade de <u>pommes de terre</u>   Rôti de dinde au romarin <u>Haricots verts</u> persillés     Smoothie <u>yaourt</u> -fraise 	Salade verte Batavia   <u>Penne</u> à la crème et aux champignons <u>Emmental râpé</u>     <u>Pomme</u> 	    Colin sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou vert</u> braisé   Cantal AOP   Brownie au chocolat (noix de pécan) et crème anglaise

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Curry pois chiches et <u>carottes fraîches</u> Gnocchis	Idem menu standard	Croq'veggie à la tomate <u>Haricots verts</u> persillés	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou vert</u> braisé

 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.