



Les menus du 17 au 23 janvier 2022

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage crème de courgettes 🏠</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes Tombée de <b>lentilles corail</b> 🏠</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade d'<u>endives</u> 🍌</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Filet de colin 🏠 sauce bretonne</p> <p> <b>Riz</b> safrané au fenouil 🏠</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Pomme</b> 🍏</p>	<p>Salade coleslaw 🏠 <u>(carottes-chou blanc)</u></p> <p>🍌 🌀 🍌</p> <p>Rôti de veau à l'estragon 🏠 Purée de <b>courge butternut</b> 🍌</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Gâteau sec</p>	<p><b>Pain</b></p> <p>Salade de maïs 🏠</p> <p>🍌 🌀</p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>) garni (<b>knack</b> et <b>kassler</b>) 🐷</p> <p>S/porc : <u>Knacks de volaille</u> <u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Carré frais</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Orange</b> 🍊</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes et aux dés de fromage 🏠</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Croq'veggie à la tomate <b>Epinards</b> à la crème 🏠</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cake au chocolat maison 🏠</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p><b>Omelette fraîche</b> à la crème de champignons Tombée de <b>lentilles corail</b></p>	<p><b>Riz</b> safrané au fenouil, aux poivrons et petits pois 🏠</p>	<p>Haricots blancs à la tomate Purée de <b>courge butternut</b></p>	<p>Quenelles nature en sauce <b>Pommes nature</b> <b>Chou à choucroute</b></p>	<p>Idem menu standard</p>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.

Les menus du 24 au 30 janvier 2022

La Savoie



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <b>céleri</b>  ~ ~  Poisson pané - citron Boulghour  Piperade ~ ~ Coulommiers à la coupe ~ ~ Liégeois au chocolat	Salade de haricots verts  ~ ~ Sauté de dinde au romarin  <b>Macaronis</b>  ~ ~ Mimolette ~ ~ Poire 	Menu végétarien Bouillon de légumes vermicelles  ~ ~ Parmentier à la bolognaise  végétale ( <b>protéines de soja</b> ) Salade verte ~ ~ Vache qui rit ~ ~ <u>Yaourt arôme alsacien</u> 	<b>Pain</b> Duo de salade verte et salade de mâche  ~ ~ <b>Tartiflette (jambon)</b>  <b>S/porc : Tartiflette à la volaille</b> <b>avec fromage à raclette</b> ~ ~ <b>Fromage blanc sucré</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">             J'PEUX PAS J'AI  <b>tartiflette</b> </div> <b>Compote de pomme à</b> <b>la crème de marrons</b>	Salade de pois chiches  ~ ~  <b>Emincé de bœuf</b> à la hongroise Origine viande bovine : France Petits pois et <b>carottes fraîches</b> ~ ~  <b>Brie à la coupe</b> ~ ~ <b>Clémentine</b> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Nuggets végétariens - citron Boulghour Piperade	<b>Céleri</b> braisé au curcuma Flageolets tomates  <b>Macaronis</b>	Idem menu standard	<b>Tartiflette</b> <b>végétarienne</b>	 Omelette maison ( <b>œufs</b> ) nature Petits pois et <b>carottes fraîches</b>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.



Nouvel an chinois

Les menus du 31 janvier au 06 février 2022

Le 2 février, c'est la Chandeleur

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes </p> <p>~ ~</p> <p><u>Emincé de poulet</u> </p> <p>aux champignons</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé </p> <p>~ ~</p> <p>Cotentin nature</p> <p>~ ~</p> <p><u>Yaourt nature sucré</u></p>	<p></p> <p>Salade de <u>chou chinois</u>, haricots </p> <p>mungo et maïs </p> <p>~ ~</p> <p> <u>Filet de hoki</u> </p> <p>sauce aigre-douce</p> <p> <u>Riz aux légumes chinois</u> </p> <p>~ ~</p> <p>Fromage</p>  <p>Moelleux à l'ananas</p>	<p></p> <p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade </p> <p>~ ~</p> <p>Escalope de porc sauce moutarde </p> <p><i>S/porc : Escalope de dinde</i> </p> <p>Semoule </p> <p> Choux de Bruxelles</p> <p>~ ~</p> <p><u>Gouda</u></p> <p>~ ~</p> <p><u>Kiwi</u> </p>	<p><u>Pain</u> </p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u> </p> <p>~ ~</p> <p>Spaghettis à la </p> <p>bolognaise maison</p> <p>~ ~</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>~ ~</p>  <p><u>Crêpe au chocolat</u></p>	<p></p> <p>Salade de betteraves rouges </p> <p>au maïs </p> <p>~ ~</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>~ ~</p> <p><u>Fromage blanc aux fruits</u></p> <p>~ ~</p> <p>Banane</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette avoine-riz-courgette </p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé</p>	<p><u>Riz aux légumes chinois</u></p> <p>et à l'œuf</p>	<p>Boulettes au pistou sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Choux de Bruxelles</p>	<p>Spaghettis sauce </p> <p>bolognaise aux lentilles</p> <p><u>Emmental râpé</u></p>	<p>Idem menu standard</p>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.

C'est les vacances !

Les menus du 07 au 13 février 2022

REPAS BON POUR  
TA PLANÈTE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage aux petits pois </p> <p>🌿 🌿</p> <p> Filet de colin à l'oseille</p> <p>Papillons</p> <p>🌿 🌿</p> <p>P'tit Louis</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Yaourt nature</u> et sucre</p>	<p>Salade de blé</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Fricassée de <u>bœuf</u> cocotte</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Potée de <u>carottes fraîches</u> </p> <p>et <u>pommes de terre</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p><b>Pont l'Évêque AOP</b></p> <p><b>à la coupe</b></p> <p>🌿 🌿</p> <p>Compote <u>pomme</u>-banane </p>	<p>Pizza à la mozzarella</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Blanc de poulet</u></p> <p>sauce grand-mère</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Orange</u> </p>	<p><u>Pain</u> </p> <p>Salade d'<u>endives</u> et de mâche </p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Saucisse blanche</u> au jus</p> <p>S/porc : <u>Saucisse de volaille</u></p> <p>Purée de <u>pomme de terre</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p>Montboissier à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Crème catalane </p> <p>(œufs-lait-sucre-vanille-citron)</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de <u>chou rouge</u> </p> <p>🌿 🌿</p> <p><b>Tajine de légumes aux figues</b></p> <p>(navet-<u>courgette-carotte fraîche</u>-)</p> <p>tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p><u>Semoule</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p></p> <p><b>Tomme nature d'Alsace</b> </p> <p><b>à la coupe</b></p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Pomme</u> </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Gratin de papillons aux légumes et aux haricots rouges</p>	<p>Potée de <u>carottes fraîches</u> et <u>pommes de terre</u> au tofu</p>	<p><u>Œufs durs</u> sauce béchamel</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p>	<p>Galette tex-mex sauce tomate</p> <p>Purée de <u>pomme de terre</u></p>	<p><b>Idem menu standard</b></p>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.

Les menus du 14 au 20 février 2022

Menu  
végétarien

C'est les vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes et fromage  ~ ~ Sauté de veau au jus Gratin de <b>brocolis</b> et  <u>pommes de terre</u> ~ ~ <u>Yaourt aux fruits alsacien</u>  ~ ~ Gâteau sec	Salade verte Iceberg ~ ~ Dés de saumon à l'aneth <b>Blé</b>  Fondue de <u>poireaux frais</u>  ~ ~ <b>Camembert à la coupe</b> ~ ~ <b>Kiwi</b> 	Salade de <b>céleri</b> rémoulade  ~ ~ Rôti de dinde sauce forestière Quinoa blond d'Anjou Poêlée champêtre ~ ~ Vache qui rit ~ ~ <b>Fromage blanc</b>  aux myrtilles	<b>Pain</b> Salade de lentilles ~ ~ Nuggets de blé Ketchup Purée de <b>potiron</b>  ~ ~ Carré de l'est à la coupe ~ ~ Poire 	Salade de <b>carottes râpées</b>  au citron ~ ~ Galopin de bœuf sauce thym-tomate  <b>Coquillettes</b> ~ ~ <b>Emmental râpé</b> ~ ~ Moelleux à l'ananas maison 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Croustillant <b>avoine</b> -légumes-fromage  Gratin de <b>brocolis</b> et <u>pommes de terre</u>	<b>Blé</b> aux pois chiches et à la tomate Fondue de <u>poireaux frais</u>	Omelette nature maison ( <b>œufs</b> )  sauce tomate - Quinoa blond d'Anjou Poêlée champêtre	Idem menu standard	Boulettes soja-tomate-basilic <b>Coquillettes</b> <b>Emmental râpé</b>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.

Menu  
végétarien

Les menus du 21 au 27 février 2022

Repas alsacien 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage à la crème  de courgette</p> <p>∞ ∞</p> <p>Escalope de dinde sauce au bleu</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>∞ ∞</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>∞ ∞</p> <p>Petits-suisse sucrés</p>	<p>Salade de <b>betteraves rouges</b> au cerfeuil </p> <p>∞ ∞</p> <p>Chili végétarien (haricots rouges-maïs-carotte ) courgette-tomate</p> <p> <b>Riz pilaf</b></p> <p>∞ ∞</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>∞ ∞</p> <p><b>Yaourt arôme</b></p>	<p>Macédoine à la vinaigrette</p> <p>∞ ∞</p> <p> Filet de hoki sauce américaine</p> <p>Gnocchis</p> <p>∞ ∞</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>∞ ∞</p> <p><b>Banane</b> </p>	<p> <b>Pain</b></p> <p>1/2 malicette et*</p> <p>∞ ∞ </p> <p>Choucroute (<b>chou</b> et <b>pdt</b>) aux <b>knacks</b> </p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>∞ ∞</p> <p><b>*Munster AOP à la coupe</b></p> <p>∞ ∞</p> <p>Compote de pomme à la cannelle à servir</p>	<p>Salade de <b>céleri</b>  rémoulade</p> <p>∞ ∞</p> <p><b>Bœuf</b> stroganoff</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Penne</p> <p>∞ ∞</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>∞ ∞</p> <p>Purée de fruits</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette italienne sauce tomate</p> <p>Blé aux petits légumes</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Gratin de gnocchis aux champignons - Fondue de poireaux</p>	<p>Quenelles nature en sauce</p> <p><b>Pommes nature</b></p> <p><b>Chou</b> à choucroute</p>	<p>Penne aux petits pois et aux champignons</p> <p>Fromage râpé</p>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.

Menu végétarien

Les menus du 28 février au 06 mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Potage aux poireaux </p> <p></p> <p>☞ ☞</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>au curry</p> <p>Riz</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Flan vanille</p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Salade verte aux dés de fromage</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Omelette fraîche</b> au fromage</p> <p>Fricassée de légumes d'hiver (pdt-<b>navets-rutabaga</b>-potiron)</p> <p> ☞  ☞ </p> <p>Petit moulé aux noix</p>  <p><b>Beignet au chocolat</b></p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>☞ ☞</p> <p>Rond de gîte à l'ancienne</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Semoule</p> <p>Haricots verts</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Orange</b> </p>	<p><b>Pain</b></p> <p>Salade coleslaw</p> <p><b>(carottes-chou blanc)</b></p> <p> ☞ </p> <p><b>Macaronis</b> au jambon</p> <p>S/porc : <b>Macaronis</b> à la volaille</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>Poire </p>	<p>Radis-beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Emincé de poulet</u></p> <p>sauce crème</p> <p>Purée de patate douce (<u>p. de terre</u>)</p> <p>☞ ☞ </p> <p>St Morêt</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cocktail de fruits au sirop à servir</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Boulettes de soja au curry</p> <p>Riz</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Semoule aux pois chiches, haricots verts et poivrons</p> <p>sauce aux herbes</p>	<p><b>Macaronis</b> à la tomate et au basilic</p>	<p><b>Steak de lentilles vertes</b></p> <p>Purée de patate douce (<u>p. de terre</u>)</p>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.