

























Les menus du 30 mai au 05 juin 2022

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw <u>(carotte-chou blanc)</u>  <u>Cuisse de poulet</u> sauce chasseur Gnocchis  Flan vanille  Gâteau sec	Salade de haricots mungo et maïs   Filet de colin aux herbes  <b>Riz</b> safrané au fenouil  <b>Cantal AOP</b>  Compote pomme-ramboise à servir	Œufs durs vinaigrette  Sauté de veau à l'estragon Quinoa blond d'Anjou Haricots beurre à la tomate  <b>Camembert à la coupe</b>  Fruit de saison <b>(Pastèque)</b> 	<b>REPAS BON POUR TA PLANETE</b> <u>Tomates</u> à l'huile d'olive   <b>Penne aux fèves</b> <b>et petits légumes</b> (courgette-champi.-tomate-olives)  Emmental râpé   Fruit de saison : <b>Fraises</b>  (Alsace ou Allemagne selon disponibilité) <b>Pain</b>	Salade de courgettes  au basilic   <b>Knacks</b> S/porc : Knacks de volaille Gratin de <b>chou-fleur</b> et <b>pommes de terre</b>  Vache qui rit  <u>Yaourt arôme alsacien</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gnocchis gratinés Piperade	<b>Riz</b> safrané au fenouil, aux poivrons et petits pois	Fricassée de haricots blancs et haricots beurre à la tomate Quinoa blond d'Anjou	<b>Idem menu standard</b>	Galette à la basquaise Gratin de <b>chou-fleur</b> et <b>pommes de terre</b>



Poissons issus de la pêche durable

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



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

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



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.

Les menus du 06 au 12 juin 2022

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>LUNDI DE PENTECOTE</b></p>	<p>Jus d'ananas</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Bœuf</b> mode</p> <p>Torsades tricolores</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Carré frais</b></p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Melon</b> 🍈</p>	<p>Salade de concombre 🥒</p> <p>à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Rôti de porc au romarin</p> <p><i>S/porc : Escalope de blé</i></p> <p>Purée de <b>brocolis</b></p> <p>(<b>pommes de terre</b>)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Semoule au lait et à la cannelle 🏠</p>	<p><b>Pain</b></p> <p>🍌 Radis-beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Marmite de poisson à 🐟</p> <p>la provençale</p> <p>(poisson-<b>carottes</b>-petits pois- <b>pommes de terre</b>-poivrons-tomates)</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Yaourt nature</b> et sucre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fruit de saison 🍌</p>	<p>Taboulé</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pané fromage-épinards aux graines de courge (à chauffer)</p> <p>Salade de betteraves au maïs</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></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>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p>Torsades tricolores</p>	<p>Escalope de blé</p> <p>Purée de <b>brocolis</b></p> <p>(<b>pommes de terre</b>)</p>	<p>Marmite de légumes à la provençale et au tofu</p>	<p>Idem menu standard</p>



Poissons issus de la pêche durable

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



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

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



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.

Menu  
végétarien

Les menus du 13 au 19 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Raïta de concombre 🍆	<b>PLAT FROID</b> Entrée et plat ensemble	<b>Pain</b> <b>Melon</b> 🍈	Malicette (1 pour 2)*
🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴
<u>Emincé de poulet</u> aux champignons	<b>Boulghour</b> aux <b>courgettes</b> <b>fraïches</b> , aux pois chiches et à la tomate	<b>Jambon blanc</b> S/porc : Jambon de volaille	Nuggets de poisson 🐟	Tranche de bœuf sauce grand-mère
Papillons	🍴 🍴	Salade de lentilles et radis roses	Purée de <b>carottes fraîches</b>	Blé - <b>Ratatouille</b> maison <b>(aubergine-courgette-poivron-tomate)</b>
🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴 🍆	🍴 🍴	🍴 🍴 🍴 🍴
Fraidou	Coulommiers à la coupe	<b>Brie à la coupe</b>	Montboissier à la coupe	*Fromage au sel de Guérande
🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴
<b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Banane</b> 🍌	Fruit de saison (Abricots) 🍑	Fromage blanc au coulis de fraises à servir	Fruit de saison (Pêche) 🍑

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gratin de papillons aux légumes et haricots rouges	Idem menu standard	<b>Œufs durs</b> vinaigrette Salade de lentilles et radis roses	Nuggets de blé Purée de <b>carottes fraîches</b>	🏠 Galette orge-riz et courgettes maison - Blé - <b>Ratatouille</b> maison <b>(aubergine-courgette-poivron-tomate)</b>



Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

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

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



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale






Fruits et légumes de saison

Menu  
végétarien

Les menus du 20 au 26 juin 2022

La Provence  
et la mer

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de courgettes 🥒 à la moutarde</p> <p>🌿 🍴</p> <p> <b>Kassler au jus</b> S/porc : Rôti de dinde</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> aux <b>carottes fraîches</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Edam</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) 🍑</p>	<p>Salade de maïs aux poivrons 🥒</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Omelette fraîche nature</b></p> <p>Coquillettes à la sauce tomate</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de blé</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Sauté de bœuf</b> bourguignon</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Pont l'Evêque AOP</b> à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Pastèque</b> 🍈</p>	<p><b>Pain</b></p> <p><b>Salade de tomates</b> 🥒 au basilic</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Boulettes d'agneau sauce antiboise (olives)</p> <p>Semoule</p> <p><b>Courgettes fraîches à la provençale</b> 🥒</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Moelleux pêche et lavande</b></p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Pavé colin thym-citron</p> <p> <b>Riz pilaf aux légumes</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Compote <b>pomme</b>-cerise maison </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 <b>pommes de terre</b> aux <b>carottes fraîches</b> et pois chiches</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Quenelles nature en sauce</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Haricots verts</p>	<p><b>Boulettes de soja sauce antiboise</b></p> <p>Semoule</p> <p><b>Courgettes fraîches à la provençale</b></p>	<p>Flageolets à la crème de curry</p> <p><b>Riz pilaf aux légumes</b></p>



Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

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

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



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Fruits et légumes de saison