


Menu  
végétarien

Les menus du 27 juin au 03 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>REPAS BON POUR TA PLANETE</b></p> <p>Salade de carottes râpées</p>  <p><b>BIBELESKAES</b></p> <p>Fromage blanc ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>Salade de radis roses</p> <p><b>Saucisse blanche</b> au jus</p> <p><i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Boulghour et Ratatouille (aubergine-courgette-poivron-tomate)</p> <p>St Morêt</p> <p>Abricots 🍑</p>	<p>Salade de <b>concombres</b> à la ciboulette</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> au paprika</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p><u>Yaourt arôme alsacien</u></p>	<p><b>Pain</b></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Filet de poisson meunière citron</p> <p>Petits pois et <b>carottes fraîches</b></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p>Fraises 🍓</p>	<p>Salade verte Iceberg</p> <p><b>Spaghettis</b> à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Clafoutis aux fruits rouges maison 🏠</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	<p><b>Œufs durs</b> sauce aurore</p> <p>Boulghour et Ratatouille (aubergine-courgette-poivron-tomate)</p>	<p>Galette italienne sauce tomate</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Pavé fromager citron</p> <p>Petits pois et <b>carottes fraîches</b></p>	<p><b>Spaghettis</b> sauce bolognaise aux lentilles</p>



Poissons issus de la pêche durable



Recette Maison

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



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



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 04 au 10 juillet 2022

Menu  
végétarien

CONGES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de haricots mungo au maïs</p> <p> </p> <p> Filet de colin sauce niçoise</p> <p> Riz aux <u>courgettes fraîches</u> </p> <p> </p> <p><b>Carré frais</b></p> <p> </p> <p>Nectarine </p>	<p> Tomates cerises</p> <p> </p> <p>Pizza reine</p> <p>S/porc : <i>Pizza au fromage</i></p> <p>Salade verte</p> <p> </p> <p><u>Yaourt nature</u> et sucre</p> <p> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Taboulé</p> <p> </p> <p>Rôti de veau sauce chasseur</p> <p>Purée de <b>brocolis</b> (<b>pommes de terre</b>)</p> <p> </p> <p><u>Tomme à l'ail des ours</u> </p> <p><u>à la coupe</u></p> <p> </p> <p>Pêche </p>	<p><b>Pain</b></p> <p>Salade de <b>carottes râpées</b> au maïs</p> <p> </p> <p>Tortellinis basilic-épinards sauce tomate</p> <p> </p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p> </p> <p>Chou au chocolat</p>	<p><b>FERME</b></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> piperade</p> <p>Riz aux <u>courgettes fraîches</u></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p>	<p><b>Faboulettes aux lentilles corail</b></p> <p>Purée de <b>brocolis</b> (<b>pommes de terre</b>)</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 11 au 17 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte composée (salade-tomate-maïs)</p>  <p><b>Sauté de bœuf</b> cocotte</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>carottes fraîches</b></p>  <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>  <p>Petits-suisses sucrés</p>	<p>Radis-beurre</p>  <p>Croq'veggie (blé) à la tomate</p>  <b>Ratatouille</b> maison ( <u>aubergine-courgette-poivron</u> -tomate)  <p>Coulommiers à la coupe</p>  <p>Riz au lait maison </p>	<p>Raita de concombres </p>  <p>Blanquette de poisson au curry</p> <p>Purée d'<b>épinards</b></p>  <p><b>Cantal AOP</b></p>  <p><b>Banane</b> </p>	<p><b>FETE</b></p> <p><b>NATIONALE</b></p> 	<p><b>REPAS ITALIEN</b></p>  <b>Tomates à l'huile d'olive</b>  <p><b>Penne à la carbonara (épaule)</b></p> <p><b>S/porc : Penne à la volaille</b></p>  <p><b>Emmental râpé</b></p>  <p><b>Melon</b> </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 maison - Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>carottes fraîches</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><b>Œufs durs</b> sauce béchamel</p> <p>Purée d'<b>épinards</b></p>	<p><b>Penne à la crème et aux champignons</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></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 18 au 24 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jus d'ananas</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Omelette fraîche</b></p> <p>sauce tomate</p> <p>Pommes sautées</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>Duo de nectarines 🍑</p>	<p><b>Pastèque</b> 🍈</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Emincé de poulet</u></p> <p>à la crème</p> <p><b>Papillons</b></p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Yaourt arôme</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>Gâteau sec</p>	 <p><b>REPAS CHINOIS</b></p> <p><b>Salade chinoise</b></p> <p>(carotte-chou-har.mungo-sauce soja)</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Sauté de porc aigre-douce</b></p> <p><b>S/porc : Beignets de légumes</b></p> <p><b>Riz cantonais</b></p> <p>(s/porc s/crevettes)</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Fromage</b></p>  <p><b>Salade de fruits exotiques</b></p> <p><b>aux litchies</b></p>	<p><b>Pain</b></p> <p>Salade de <b>concombres</b> 🥒</p> <p>à la menthe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Rond de gîte aux olives</p> <p><b>Semoule</b> aux petits légumes</p> <p>☞ ☞</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>☞ ☞</p>  <p>Filet de poisson pané citron</p>  <p><b>Courgettes fraîches</b> à l'ail</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Pont l'Evêque AOP 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
Idem menu standard	<p>Quenelles nature aux champignons</p> <p><b>Papillons</b></p>	<p><b>Beignets de légumes</b></p> <p><b>Riz cantonais</b></p> <p>(s/porc s/crevettes)</p>	<p>Tajine de légumes aux figues</p> <p><b>Semoule</b> aux petits légumes</p>	<p>Escalope de blé panée citron</p> <p><b>Courgettes fraîches</b> à l'ail</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.