

La Chandeleur

Les menus du 02 au 08 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes</p>  <p>Fricassée de <u>bœuf</u> cocotte</p> <p>Duo de <u>chou-fleur</u> et  chou romanesco </p> <p> </p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p> </p> <p>Crêpe fourrée aux pommes</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> </p> <p> </p> <p><u>Semoule</u> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (<u>carottes fraîches</u>-courgettes-<u>navets</u>  <u>fraîs</u>-poivrons-oignons-tomates)  </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Yaourt aux fruits à servir</p>	<p>Salade de riz au fromage (riz-courgettes-tomates-poivrons-maïs) </p> <p>Rôti de porc sauce grand-mère S/porc : <i>Croq'veggie à la tomate</i></p> <p>Purée de <u>potiron</u> </p> <p> </p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>Compote <u>pomme</u>-banane  maison</p>	<p> </p> <p>Salade d'endives aux abricots secs</p> <p> Hoki sauce waterzoï (julienne-oignons-poireaux-ail-crème)</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p> </p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte au sucre</p>	<p>Roulade de volaille </p> <p>Emincé de dinde au curry <u>Papillons</u> </p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe </p> <p>Clémentine </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p><u>Œufs durs</u> sauce mornay</p> <p>Duo de <u>chou-fleur</u> et chou romanesco</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Croq'veggie à la tomate</p> <p>Purée de <u>potiron</u></p>	<p> Galette haricots blancs, échalote, persil sauce waterzoï</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p>	<p>Crudités</p> <p>Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u></p> <p>Papillons</p>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

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

 Fruits et légumes de saison

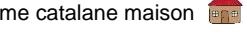
 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 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 09 au 15 février 2026 SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fabuleuses Légumineuses <i>C'est simplement BON !</i>				
Salade de <u>lentillons</u> au raifort	Salade verte Iceberg	Salade de haricots rouges aux pommes	Salade de maïs	Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>
 Poisson meunière <u>Haricots verts</u> à l'ail	<u>Cuisse de poulet</u> au thym <u>Tombée de pois cassés</u>	Bœuf stroganoff  <u>Patate douce fraîche</u>	<u>Cari de lentilles vertes</u> aux <u>carottes fraîches</u> , curcuma  et lait de coco  <u>Riz pilaf</u>	 Kassler au jus S/porc : Rôti de dinde Gratin de <u>brocolis</u> et  <u>pommes de terre</u>
 Coulommiers à la coupe  Petits-suisses fruités	 <u>Vache qui rit</u> 	Gouda	<u>Munster à la coupe</u>	St Paulin
		 Crème catalane maison  (œufs-lait-sucre-vanille-citron)	 <u>Pomme</u>	 Gâteau pois chiches, chocolat et banane

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pané de blé <u>Haricots verts</u> à l'ail	Galette italienne sauce au thym <u>Tombée de pois cassés</u>	Croutillant avoine-légumes-fromage sauce tomate <u>Patate douce fraîche</u>	Idem menu standard	<u>Omelette fraîche nature</u> Gratin de <u>brocolis</u> et <u>pommes de terre</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.

C'est les vacances !

Les menus du 16 au 22 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'endives </p> <p>Escalope de dinde sauce marengo</p> <p>Gnocchis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote <u>pomme</u>-mirabelles </p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Velouté courgette, fromage et basilic </p> <p> Merlu sauce aigre-douce</p> <p>Petits pois à la française (salade-oignons blancs) </p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>Beignet chocolat-noisettes</p>	<p>Salade de <u>chou rouge</u> </p> <p>Omelette maison (<u>œufs</u>) aux fines herbes</p> <p>Purée Crécy</p> <p>(<u>carottes</u> et <u>pommes de terre</u>) </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Salade de <u>céleri</u> aux agrumes et à la mimolette </p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>S/porc : Sauté de dinde</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p>Bleu à la coupe </p> <p>Kiwi </p>	<p>Tarte aux légumes </p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Blé</p> <p>Fondue de <u>poireaux frais</u> </p> <p>Camembert à la coupe </p> <p>Clémentine </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gnocchis aux champignons sauce au curry	Galette espagnole sauce tomate	Idem menu standard	Flageolets à la crème de tomate	Bouchées au pistou sauce romarin

Petits pois à la française (salade-oignons blancs) 

Spaetzles IGP

Blé

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.

Les menus du 23 février au 01 mars 2026

C'est les vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <u>pommes de terre</u> ~~~</p> <p> Colin sauce aux herbes  <u>Epinards</u> à la crème ~~~</p> <p>Rondelé nature ~~~</p> <p><u>Yaourt à l'abricot</u> à servir</p>	<p>Salade de betteraves rouges ~~~</p> <p>Byriani aux légumes s'amandes (<u>courgette-carotte</u>-  petits pois-fèves-raisins-curry)  <u>Riz</u> pilaf ~~~</p> <p><u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> ~~~</p> <p><u>Pomme</u> </p>	 <p>Salade coleslaw (<u>carottes-chou blanc</u>)  ~~ </p> <p>Cheeseburger à composer Pommes cubes rôties Ketchup ~~~</p> <p>*fromage </p> <p>Milkshake à la vanille </p>	<p>Potage de <u>courge butternut</u>   ~~~</p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce crème <u>Coquillettes</u> ~~~</p> <p>Fromage blanc sucré  ~~~</p> <p>Madeleine</p>	<p>Malicette ~~~</p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux <u>knacks</u> S/porc : Knacks de volaille <u>Moutarde douce alsacienne</u> ~~~</p> <p>Brie à la coupe ~~~</p> <p>Compote <u>pomme</u>-pain d'épices  </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette de <u>lentillons</u> aux légumes sauce aux herbes  <u>Epinards</u> à la crème</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Cheeseburger à composer (pavé fromager) Pommes rôties - Ketchup</p>	<p><u>Œufs durs</u> sauce tomate <u>Coquillettes</u></p>	<p>Quenelles nature en sauce <u>Pommes nature</u> <u>Chou</u> à choucroute</p>

 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.