

Les menus du 15 au 21 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Salade de <u>tomates</u> 🍅 à l'huile d'olive	Salade de riz (riz-mais-concombre-poivron-tomate)	Salade de <u>carottes râpées</u> 🍅	Salade de <u>betteraves rouges</u> 🍅
Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)	 <u>Saucisse blanche</u> au jus S/porc : Saucisse de volaille	Goulasch de <u>bœuf</u> hongrois	 Poisson pané	Blanquette de volaille
<u>Semoule</u>	Purée de <u>pommes de terre</u>	Ratatouille 🏠 (courgette-aubergine-poivron-tomate)	<u>Pommes vapeur</u>	<u>Spaetzles IGP</u>
<u>Camembert à la coupe</u>	<u>Cantal jeune AOP à la coupe</u>	Brebis crème	Fondue de <u>poireaux frais</u>	Fromage frais au sel de Guérande
<u>Poire</u> 🍏	Fromage blanc aux fruits	Clafoutis aux <u>quetsches</u> 🏠	<u>Bûchette de chèvre à la coupe</u>	<u>Yaourt aux fraises</u>
			<u>Banane</u> 🍌	à servir

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	<u>Œufs durs</u> sauce aurore Purée de <u>pommes de terre</u>	Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate)	Pané de blé - ketchup <u>Pommes vapeur</u> Fondue de <u>poireaux frais</u>	Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Spaetzles IGP</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

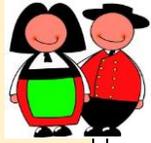
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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.

Les menus du 22 au 28 septembre 2025

Repas alsacien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>céleri</u> rémoulade  	Salade de haricots verts 	Salade de <u>boulghour</u> (tomate-poivron-concombre-maïs)  	<u>Jus de pomme</u>   BIBELESKAES <u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes Pommes sautées - <u>Salade verte</u> 	Salade de <u>concombres</u>  à la ciboulette 
 Colin sauce bretonne  <u>Riz pilaf</u> 	Sauté de dinde sauce romarin Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>   	Emincé de veau à la provençale <u>Carottes fraîches</u> persillées  	<u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes Pommes sautées - <u>Salade verte</u> 	Boulettes de bœuf sauce chasseur Papillons 
Bleu à la coupe 	Vache qui rit 	St Paulin 	<u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 	Brie à la coupe 
<u>Crème dessert au chocolat</u>	<u>Raisin</u> 	Entremets à la vanille à servir 	Compothe <u>pomme-quetsches</u>  à la cannelle 	Petits-suisseés sucrés 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Curry de pois chiches et <u>carottes</u> <u>fraîches</u> sauce tomate <u>Riz pilaf</u>	Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>corail</u> Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>	 Omelette nature (<u>œufs</u>) sauce provençale <u>Carottes fraîches</u> persillées	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce chasseur Papillons

 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 29 septembre au 05 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre	Duo de <u>chou blanc</u> et <u>chou rouge</u>	Salade de radis roses	 Tomates cerises	Macédoine rémoulade
				
<u>Bœuf</u> stroganoff	Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry	<u>Escalope de poulet</u> sauce tomate	<u>Croziflette (épaule)</u> savoyarde	 Nuggets de poisson
Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre	(<u>butternut-carottes</u> -har.blancs-marrons) <u>Penne</u>	Purée de <u>céleri frais</u> (<u>pommes de terre</u>)	<i>S/porc : Croziflette à la volaille</i>	Citron
				
Coulommiers à la coupe	Fraidou	<u>Cantal AOP</u>	<u>Emmental râpé</u>	<u>Munster à la coupe</u>
				
Tarte aux pommes normande	<u>Flan vanille nappé</u> caramel alsacien	<u>Banane</u> (issue d'une région ultra-périphérique)	<u>Raisin rosé</u> (Katharina)	<u>Poire</u>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
 Galette de <u>lentillons</u> aux légumes sauce aux herbes	Idem menu standard	Quenelles nature sauce tomate	<u>Croziflette</u> (julienne de légumes-champignons-échalotes-crème)	Bouchées panées - citron
Duo <u>haricots verts</u> et beurre		Purée de <u>céleri frais</u> (<u>pommes de terre</u>)		<u>Blé</u>
				<u>Epinards</u> à la crème

 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 06 au 12 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Duo de <u>carottes râpées</u> 🍷 et <u>panais râpés</u> 🍷</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce à la coriandre Gnocchis</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt arôme myrtilles</u></p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>🍴 🍴</p> <p> Hoki sauce citron Purée de <u>courge butternut</u> 🍷</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Pomme</u> 🍷</p>	<p>Quiche aux légumes</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Sauté de porc</u> au jus <i>S/porc : Sauté de dinde</i></p> <p><u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Compote <u>pomme</u> - <u>mirabelles</u> 🏠</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> 🍷 à la menthe</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Spaghettis</u> sauce bolognaise 🏠</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Raisin blanc italien</u> 🍷</p>	<p><u>Salade verte</u> aux dés de mimolette</p> <p>🍴 🍴</p> <p> Piperade aux haricots rouges  <u>Riz pilaf</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Cake au <u>chocolat</u> 🏠 🍷</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis</p>	<p>Pané fromage-épinards aux graines de courge Purée de <u>courge butternut</u></p>	<p>Galette basquaise sauce tomate <u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four</p>	<p><u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u></p>	<p>Idem menu standard</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.