

Les menus du 09 au 15 décembre 2024

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de <b>potiron</b> 🏠</p> <p>🌿 🍴</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p><b>Blé</b></p> <p>Fondue de <b>poireaux bio frais</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Yaourt nature</b> et sucre</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Madeline</p>	<p>Salade de <b>céleri</b> rémoulade</p> <p>🌿 🍴</p> <p> <b>Kassler</b> au jus</p> <p>S/porc : <i>Rôti de dinde</i></p> <p>Gratin de <b>chou-fleur</b> et 🍷</p> <p><b>pommes de terre</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Bûchette de chèvre</b></p> <p>à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Orange</b> 🍷</p>		<p><b>Pain</b></p> <p>Salade de <b>chou rouge</b> 🍷</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Duo de haricots rouges et haricots blancs aux <b>carottes</b> 🍷</p> <p><b>fraiches</b> sauce aux herbes</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Tome à l'ail des ours</b></p> <p>à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Poire</b> 🍷</p>	<p><b>Salade verte Batavia</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Spaghettis</b> à la bolognaise maison</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Compote <b>pomme-mirabelles IGP</b> 🏠</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pavé fromager</p> <p><b>Blé</b></p> <p>Fondue de <b>poireaux bio frais</b></p>	<p><b>Œufs durs</b> sauce aurore</p> <p>Gratin de <b>chou-fleur</b> et <b>pommes de terre</b></p>		<p>Idem menu standard</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.



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.

Menu  
végétarien

Les menus du 16 au 22 décembre 2024

Repas de Noël



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Potage de légumes maison  (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p><u>Sauté de bœuf</u> stroganoff</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p> <p></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> </p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p></p> <p>Curry de <u>lentilles vertes</u> (courgettes et <u>carottes</u>) </p> <p> <b>Riz</b></p> <p></p> <p><b>Carré frais</b></p> <p></p> <p><b>Clémentine</b> </p>		<p><u>Pain</u></p> <p><b>Pâté en croûte</b></p> <p><i>S/porc : Terrine de légumes</i></p> <p></p> <p><b>Emincé de poulet</b></p> <p><b>sauce aux marrons</b></p> <p><b>Pommes forestines</b></p> <p><b>Brocolis</b> </p> <p></p> <p><b>Duo de fromages (brie/emmental)</b></p> <p><b>sur lit de mâche</b></p> <p></p> <p><b>Brownie tout chocolat maison</b> </p> <p><b>et sa crème anglaise</b></p>	<p>Salade coleslaw (<u>carotte-chou blanc</u>)  </p> <p></p> <p> Colin à l'oseille</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p></p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p></p> <p><b>Yaourt arôme myrtilles</b></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><u>Spaetzles IGP</u></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p> <b>Terrine de légumes</b></p> <p><b>Croustillant</b> <u>avoine-carotte-fromage</u></p> <p><b>sauce aux marrons</b></p> <p><b>P. forestines - Brocolis</b></p>	<p><b>Omelette fraîche</b> sauce tomate</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></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.