

Menu
végétarien

Les menus du 26 mai au 01 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix 🌀 🌀 Bolognaise de lentilles vertes Spaghettis Emmental râpé 🌀 🌀 Fromage au choix 🌀 🌀 Dessert au choix	Entrée au choix 🌀 🌀  Knacks <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Duo de haricots verts et haricots beurre 🌀 🌀 Fromage au choix 🌀 🌀 Tarte aux abricots	Entrée au choix 🌀 🌀 Sauté de veau à l'estragon Purée de pommes de terre Tomates au four 🌀 🌀 Fromage au choix 🌀 🌀 Dessert au choix	FERIE JEUDI DE L'ASCENSION	FERME PONT

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Pané fromage-épinards Duo de haricots verts et haricots beurre	Omelette maison (œufs) piperade Purée de pommes de terre Tomates au four		

 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 02 au 08 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
 Colin sauce provençale	<u>Emincé de poulet</u> aux champignons	Rôti de porc au romarin <i>S/porc : Rôti de dinde au romarin</i>	 Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate)	Cheeseburger à composer*
Petits pois et carottes fraîches	Spaetzles IGP	Pommes sautées Brocolis à l'ail	aux haricots blancs  Riz pilaf	Frites Ketchup
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	*fromage
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette espagnole sauce provençale Petits pois et carottes fraîches	Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre Spaetzles IGP	Croq'veggie au fromage Pommes sautées Brocolis à l'ail	Idem menu standard	Cheeseburger VG à composer* Frites Ketchup

 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 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Entrée au choix</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Escalope de dinde sauce à la crème</p> <p>Penne</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Fromage au choix</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>PLAT FROID</p> <p>Tranche de bœuf <u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>Taboulé (semoule-conc.-poivron-légumes-raisin) 🍌</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Fromage au choix</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Purée d'épinards</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Fromage au choix</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>REPAS ITALIEN</p> <p>Entrée au choix</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Gnocchis sauce tomate et basilic</p> <p>Râpé italien</p> <p>Salade verte</p> <p style="text-align: center;">🌀 🍴</p> <p>Fromage au choix</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Dessert au choix</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>Penne</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Taboulé (semoule-conc.-poivron-légume-raisin)</p>	<p>Bouchées de blé panées</p> <p>Citron</p> <p>Purée d'épinards</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.

Menu
végétarien

Les menus du 16 au 22 juin 2025

Espagne et peinture

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	 <p>PIQUE-NIQUE</p>	Entrée au choix
~ ~	~ ~	~ ~		~ ~
Sauté de bœuf aux oignons	Lentilles vertes aux légumes d'été 	Cuisse de poulet au jus		Paëlla au poisson 
Frites	(courgettes -poivrons- aubergines)	Polenta		 (riz-petits pois -poivrons-oignons)
~ ~	~ ~	~ ~		~ ~
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix		Fromage au choix
~ ~	~ ~	~ ~	~ ~	
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Moelleux à la fleur d'oranger 	

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Quenelles nature sauce aurore	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry		Paëlla aux légumes et haricots rouges
Frites		Polenta		(riz-petits pois -poivrons-oignons)
		Haricots verts		

 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.