

Les menus du 15 au 21 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
 Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule 	  Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i> Frites 	 Goulasch de bœuf hongrois Ratatouille  (courgette-aubergine-poivron-tomate) 	  Poisson pané Ketchup Pommes vapeur Fondue de poireaux frais  	 Blanquette de volaille Spaetzles IGP 
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Clafoutis aux quetsches  	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
Idem menu standard	Œufs durs sauce aurore Frites	Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Polenta	Pané de blé - ketchup Pommes vapeur Fondue de poireaux frais	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Spaetzles IGP

 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

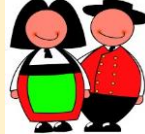
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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
Entrée au choix 🍷 🍷  Colin sauce bretonne  Riz pilaf 🍷 🍷 Fromage au choix 🍷 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix 🍷 🍷 Sauté de dinde sauce romarin Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>  🍷 🍷  Fromage au choix 🍷 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix 🍷 🍷 Emincé de veau à la provençale Polenta <u>Carottes fraîches</u> persillées  🍷 🍷 Fromage au choix 🍷 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix  🍷 🍷 BIBELESKAES <u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes Pommes sautées - <u>Salade verte</u> 🍷 🍷 Fromage au choix 🍷 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix 🍷 🍷 Boulettes de bœuf sauce chasseur Papillons 🍷 🍷 Fromage 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
Curry de pois chiches et <u>carottes</u> <u>fraîches</u> sauce tomate Riz pilaf	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 - Polenta <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
Entrée au choix 	Entrée au choix 	Entrée au choix 	Entrée au choix 	Entrée au choix 
Cheeseburger Ketchup Frites 	Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (butternut-carottes-har.blancs-marrons)  Penne 	Escalope de poulet sauce tomate Purée de céleri frais  (pommes de terre) 	Croziflette (épaule) savoyarde - Emmental râpé S/porc : Croziflette à la volaille Salade verte 	 Nuggets de poisson Citron Blé Epinards à la crème 
Fromage au choix 	Fromage au choix 	Fromage au choix 	Fromage au choix 	Fromage au choix 
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
Cheeseburger végétarien Ketchup Frites	Idem menu standard	Quenelles nature sauce tomate Purée de céleri frais (pommes de terre)	Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème) Emmental râpé - Salade verte	Bouchées panées - citron Blé Epinards 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
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
				
<u>Emincé de poulet</u> sauce à la coriandre	 Hoki sauce citron Purée de <u>courge butternut</u> 	<u>Sauté de porc</u> au jus <i>S/porc : Sauté de dinde</i> <u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise  <u>Emmental râpé</u>	 Piperade aux haricots rouges  <u>Riz pilaf</u>
				
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Cake au <u>chocolat</u>  

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

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

 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.