
























Les menus du 08 au 14 décembre 2025


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
 Duo de haricots rouges et haricots blancs aux <u>carottes</u>  <u>fraiches</u> sauce aux herbes Boulghour 	  Kassler au jus <i>S/porc : Rôti de dinde</i>  <u>Chou rouge</u> aux marrons 	 Omelette fraiche nature sauce tomate Polenta Poêlée méridionale 	  Colin sauce légère Pommes vapeur Fondue de <u>poireaux frais</u>  	 Spaghettis à la bolognaise maison Emmental râpé Salade verte 
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
Idem menu standard	Quenelles nature sauce aurore <u>Chou rouge</u> aux marrons	Idem menu standard	Galette italienne sauce basilic Pommes vapeur Fondue de <u>poireaux bio frais</u>	Spaghettis sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u> Emmental râpé - Salade verte


 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 15 au 21 décembre 2025


Repas de Noël




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix 	Entrée au choix 	Entrée au choix 	Duo de batavia et mâche  aux abricots secs et mimolette 	Entrée au choix 
Sauté de bœuf Stroganoff Frites 	Curry de <u>lentilles vertes</u> (courgettes et <u>carottes</u>)   <u>Riz</u> 	 <u>Saucisse paysanne</u> au jus S/porc : Saucisse de volaille Purée de <u>pommes de terre</u> 	Bouchées de pintade sauce aux marrons Pommes forestines Haricots verts 	Nuggets de poisson Citron <u>Patate douce fraîche</u>  
Fromage au choix 	Fromage au choix 	Fromage au choix 	Cantal jeune AOP à la coupe   Gâteau au <u>chocolat</u>  et sa crème anglaise	Fromage 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
<u>Œufs durs</u> sauce tomate Frites	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce au thym Purée de <u>pommes de terre</u>	 <u>Croustillant</u> avoine-carotte-fromage sauce aux marrons P. forestines - Haricots verts	Bouchées de blé panées Citron <u>Patate douce fraîche</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.