



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>fraîches</u> sauce aux herbes <u>Boulghour</u> ~~~	 <u>Kassler</u> au jus <u>S/porc : Rôti de dinde</u>  <u>Chou rouge</u> aux marrons ~~~	Omelette fraîche nature sauce tomate Polenta Poêlée méridionale ~~~	 <u>Colin</u> sauce légère <u>Pommes vapeur</u> <u>Fondue de poireaux frais</u> ~~~	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison <u>Emmental râpé</u> 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 <u>Pommes vapeur</u> <u>Fondue de poireaux bio frais</u>	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u> <u>Emmental râpé</u> - 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	Curry de <u>lentilles vertes</u> (courgettes et carottes) 	 <u>Saucisse paysanne</u> au jus S/porc : Saucisse de volaille Purée de <u>pommes de terre</u>	Bouchées de pintade sauce aux marrons	Nuggets de poisson
Frites	 Riz		Pommes forestines	Citron
			Haricots verts	
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Cantal jeune AOP à la coupe	Fromage au choix
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	 <u>Gâteau au chocolat</u>  et sa crème anglaise	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 avoine-carotte-fromage</u> 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.