

Les menus du 05 au 11 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~
Goulash de <u>lentilles vertes</u> , poireaux et <u>céleri frais</u> 🍎  Pommes vapeur (cubes)  ~~~	Ⓐ <u>Emincé de poulet</u> au jus  <u>Spaetzles IGP</u>  ~~~	Galette basquaise à l'estragon  Polenta  <u>Haricots verts</u>  ~~~	Ⓑ Poisson pané  Citron  Frites  ~~~	Ⓑ <u>Bœuf</u> aux oignons  🍎 <u>Carottes fraîches</u> Vichy  ~~~
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	 <b>GALETTE DES ROIS</b>  <u>Galette des Rois</u> aux pommes

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate  <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard	Pavé fromager  Citron  Frites	Œufs durs sauce béchamel  <u>Carottes fraîches</u> Vichy

 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

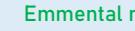
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

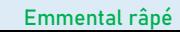
Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 12 au 18 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Blanquette de dinde  <b>Riz pilaf</b>	Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche-tomate-olives-coriandre-pois chiches)  <b>Semoule</b>	 Colin sauce bretonne  <b>Chou-fleur</b> persillé	Croziflette ( <b>épaule</b> ) savoyarde <i>S/porc : Croziflette à la volaille</i>  <b>Emmental râpé</b>	Steak haché sauce chasseur <b>Petits pois</b> 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
Flageolets à la crème de curry  <b>Riz pilaf</b>	Idem menu standard	Bouchées azukis sauce tomate  <b>Chou-fleur</b> persillé	Croziflette (julienne de légumes-champignons-échalotes-crème)  <b>Emmental râpé</b>	<b>Omelette fraiche nature</b> <b>Petits pois</b> 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 19 au 25 janvier 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~	Entrée au choix  ~~~
<u>Cuisse de poulet au jus</u>  <u>Coquillettes</u>	 Nuggets de poisson Ketchup Purée de <b>brocolis</b> 	Emincé de bœuf à la hongroise  <b>Quinoa</b>	Chili végétarien (haricots rouges-mais- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u> )   <b>Riz pilaf</b>	Choucroute ( <u>chou</u> et <u>pomme de terre</u> ) garnie ( <u>knack</u> et <u>kassler</u> )  S/porc : Knacks de volaille  <u>Moutarde douce alsacienne</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	Dessert au choix

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Crème de champignons aux fèves et petits légumes  <u>Coquillettes</u>	Bouchées de blé panées Ketchup Purée de <b>brocolis</b>	Omelette maison ( <b>œufs</b> ) sauce provençale  <b>Quinoa</b>	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce  <u>Pommes nature</u>  <u>Chou</u> à choucroute

 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 26 janvier au 01 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix  	Entrée au choix  	Entrée au choix   Escalope de dinde sauce moutarde	Entrée au choix   <u>Penne</u> à la bolognaise maison	Entrée au choix  
Merlu sauce à l'aneth Harcots beurre à la tomate  	<u>Sauté de porc</u> au romarin S/porc : <u>Sauté de dinde</u> Gnocchis  	<u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou rouge frais</u> braisé  	<u>Emmental râpé</u> Salade verte  	Bouchées au pistou sauce tomate Frites  
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
Pavé fromage-épinards aux graines de courge Harcots beurre à la tomate	Gnocchis aux champignons sauce curry Râpé italien	Croustillant avoine-légumes-fromage sauce tomate - <u>P. vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé	<u>Penne</u> sauce bolognaise végétale (égrené végétal) <u>Emmental râpé</u> - Salade verte	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.