





















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>  <u>Pommes vapeur</u> (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	 <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	<u>Œufs durs</u> 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
<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Semoule</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p> Colin sauce bretonne</p> <p> Chou-fleur persillé</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Croziflette (épaule) savoyarde <i>S/porc : Croziflette à la volaille</i></p> <p>Emmental râpé</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Steak haché sauce chasseur</p> <p>Petits pois à la crème</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</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>Flageolets à la crème de curry</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées azukis sauce tomate</p> <p>Chou-fleur persillé</p>	<p>Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème)</p> <p>Emmental râpé</p>	<p>Omelette fraîche nature</p> <p>Petits pois à la crème</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.


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
				
Cuisse de poulet au jus	 Nuggets de poisson	Emincé de bœuf à la hongroise	Chili végétarien (haricots rouges-maïs- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)	Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>) garnie (<u>knack</u> et <u>kassler</u>) 
<u>Coquillettes</u>	Ketchup	<u>Quinoa</u>	 Riz pilaf	S/porc : Knacks de volaille
				
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	Bouchées de blé panées	Omelette maison (<u>œufs</u>)	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce
<u>Coquillettes</u>	Ketchup	sauce provençale		<u>Pommes nature</u>
	Purée de <u>brocolis</u>	<u>Quinoa</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	Entrée au choix	Entrée au choix
				
Merlu sauce à l'aneth	<u>Sauté de porc</u> au romarin	Escalope de dinde	<u>Penne</u> à la	Bouchées au pistou
Haricots beurre à la tomate	S/porc : Sauté de dinde	sauce moutarde	bolognaise maison	sauce tomate
	Gnocchis	<u>Pommes vapeur</u>	<u>Emmental râpé</u>	Frites
		<u>Chou rouge frais</u> braisé 	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
Pavé fromage-épinards aux graines de courge	Gnocchis aux champignons sauce curry	Croustillant avoine-légumes-fromage 	<u>Penne</u> sauce bolognaise végétale (égrené végétal)	Idem menu standard
Haricots beurre à la tomate	Râpé italien	sauce tomate - <u>P. vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé	<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.