


Les menus du 05 au 11 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Goulash de <u>lentilles vertes</u> poireaux et <u>céleri frais</u> 🍌 <u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Clémentine 🍊</p>	<p>Salade de <u>chou chinois</u> 🍌 à la coriandre</p> <p>🌿 🌿</p> <p> <u>Emincé de poulet</u> au jus <u>Spaetzles IGP</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>  Potage de légumes au fromage (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p>Galette basquaise à l'estragon</p> <p>Polenta</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Banane</u> 🍌 🍌</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> au cerfeuil 🍌</p> <p>🌿 🌿</p> <p> Poisson pané Citron Purée d'épinards</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p> <u>Yaourt quetsches-cannelle</u> à servir</p>	<p>Salade de pâtes aux petits légumes</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Bœuf</u> aux oignons 🍌 <u>Carottes fraîches</u> Vichy</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>St Morêt</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Galette des Rois</u> <u>aux pommes</u></p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	<p>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p>	Idem menu standard	<p>Pavé fromager Citron Purée d'épinards</p>	<p><u>Œufs durs</u> sauce béchamel <u>Carottes fraîches</u> Vichy</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 12 au 18 janvier 2026




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs  Blanquette de dinde  <b>Riz pilaf</b>  <u><b>Munster à la coupe</b></u>  <b>Orange</b> 	Salade de haricots verts  Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) <b>Semoule</b>  <b>Camembert à la coupe</b>  <b>Pomme</b> 	Salade de <u><b>pommes de terre</b></u>   Colin sauce bretonne  <u><b>Chou-fleur</b></u> persillé  <b>Gouda</b>  <b>Fromage blanc</b> stracciatella 	Salade d'endives   Croziflette ( <u><b>épaule</b></u> ) savoyarde <i>S/porc : Croziflette à la volaille</i>  <b>Emmental râpé</b>  Compote <u><b>pomme</b></u> -myrtilles  	Potage aux <u><b>poireaux</b></u>   Steak haché sauce chasseur <b>Petits pois</b> à la crème  Yaourt arôme  Gâteau sec


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 <u><b>Chou-fleur</b></u> persillé	Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème)	<b>Omelette fraîche 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
Salade de <u>carottes râpées</u> 🥕 🍴 🍴 Cuisse de poulet au jus <u>Coquillettes</u> 🍴 🍴 Fromage au sel de Guérande 🍴 🍴 Flan vanille nappé caramel	Jus de pomme 🍴 🍴 🏠 Nuggets de poisson Ketchup Purée de brocolis 🥦 🍴 🍴 <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 🍴 🍴 Poire 🍐	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🥕 🍴 🍴 Emincé de bœuf à la hongroise <u>Quinoa</u> 🍴 🍴 Bleu à la coupe 🍴 🍴 <u>Yaourt à la fraise</u> à servir	Potage de <u>potiron</u> 🏠 🥕 🍴 🍴 Chili végétarien (haricots rouges-mais- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u> ) 🍴 🍴 🏠 Riz pilaf 🍴 🍴 Mimolette 🍴 🍴 Petits-suisses sucrés	Salade de betteraves rouges 🥕 🍴 🍴 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> 🍴 🍴 Brie à la coupe 🍴 🍴 Clémentine 🍊

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 brocolis	Omelette maison ( <u>œufs</u> ) sauce provençale <u>Quinoa</u>	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
Potage de <u>pois cassés</u>     Merlu sauce à l'aneth Haricots beurre à la tomate    Coulommiers à la coupe    <u>Yaourt arôme passion</u>	Salade coleslaw ( <u>carottes</u> - <u>chou blanc</u> )     <u>Sauté de porc</u> au romarin <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Gnocchis    Petit moulé ail et fines herbes    Crème dessert à la vanille	Macédoine rémoulade    Escalope de dinde sauce moutarde <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé    <u>Tomme nature à la coupe</u>    Banane  <small>(issue d'une région ultra-périphérique)</small>	<u>Salade verte Batavia</u>    <u>Penne</u> à la bolognaise maison    <u>Emmental râpé</u>    <u>Kiwi</u> 	Salade de maïs aux poivrons    Bouchées au pistou sauce tomate <u>Courge butternut</u> braisée    Cantal AOP    Moelleux à l'ananas 


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 Haricots 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)	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.