

Les menus du 05 au 11 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs vinaigrette  	Salade de <u>chou chinois</u>  à la coriandre  	Potage de légumes au fromage  carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre  	Salade de <u>betteraves rouges</u>  au cerfeuil  	Salade de pâtes aux petits légumes  
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 Purée d'épinards  	<u>Bœuf</u> aux oignons  <u>Carottes fraîches</u> Vichy  
Pont l'Evêque AOP à la coupe  	Emmental à la coupe  	Vache qui rit  	Carré de l'est à la coupe  	 St Morêt  
<u>Clémentine</u>   	<u>Crème dessert au chocolat</u>  	<u>Banane</u>   	<u>Yaourt quetsches-cannelle</u> à servir  	Galette des Rois 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 Purée d'épinards	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
Salade verte au maïs ✿✿	Salade de haricots verts ✿✿	Salade de <u>pommes de terre</u> ✿✿	Salade d'endives 🍎 ✿✿	Potage aux <u>poireaux</u> 🏠 ✿✿
Blanquette de dinde Riz pilaf ✿✿	Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche-tomate-olives-coriandre-pois chiches) <u>Semoule</u> ✿✿	Colin sauce bretonne <u>Chou-fleur</u> persillé ✿✿	Croziflette (<u>épaule</u>) savoyarde S/porc : Croziflette à la volaille ✿✿	Steak haché sauce chasseur <u>Petits pois</u> à la crème ✿✿
<u>Munster à la coupe</u> ✿✿	<u>Camembert à la coupe</u> ✿✿	Gouda ✿✿	Emmental râpé ✿✿	Yaourt arôme ✿✿
Orange 🍊 ✿✿	<u>Pomme</u> 🍊 ✿✿	Fromage blanc stracciatella ✿✿	Compote <u>pomme</u> -myrtilles 🏠 🍊 ✿✿	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 Riz pilaf	Idem menu standard	Bouchées azukis sauce tomate <u>Chou-fleur</u> persillé	Croziflette (julienne de légumes-champignons-échalotes-crème)	<u>Omelette fraîche nature</u> <u>Petits pois</u> 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> 🍐 ✿✿	Jus de pomme ✿✿	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍐 ✿✿	Potage de <u>potiron</u> 🍐 ✿✿	Salade de betteraves rouges 🍐 ✿✿
<u>Cuisse de poulet au jus</u> <u>Coquillettes</u> ✿✿	 <u>Nuggets de poisson</u> Ketchup Purée de <u>brocolis</u> 🍐 ✿✿	Emincé de bœuf à la hongroise <u>Quinoa</u> ✿✿	Chili végétarien (haricots rouges-mais- <u>carottes fraîches</u> 🍐 et <u>courgettes</u>)  <u>Riz pilaf</u> ✿✿	<u>Choucroute</u> (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>) garnie (<u>knack</u> et <u>kassler</u>) 🐷 <u>S/porc : Knacks de volaille</u> <u>Moutarde douce alsacienne</u> ✿✿
Fromage au sel de Guérande ✿✿	<u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> ✿✿	Bleu à la coupe ✿✿	Mimolette	<u>Brie à la coupe</u> ✿✿
<u>Flan vanille nappé caramel</u>	<u>Poire</u> 🍐 ✿✿	<u>Yaourt à la fraise</u> à servir	Petits-suisses sucrés	<u>Clémentine</u> 🍐 ✿✿

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

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)	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.