

Les menus du 02 au 08 mars 2026


Je mange avec  
les mains


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	 Radis roses et sauce au <b>fromage blanc</b>
				
<b>Boeuf</b> sauce chasseur	 Hoki sauce safranée	Rôti de porc au jus	Curry de pois chiches aux <b>carottes fraîches</b> 	Nuggets de poulet (filet)
<b>Penne</b>	Purée de <b>patate douce</b> 	Polenta	sauce tomate crémée	Frites
		Piperade 	<b>Boulghour</b>	Ketchup
				
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Edam
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Smoothie  (yaourt et pêche)




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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<b>Omelette fraîche</b> sauce tomate <b>Penne</b>	Galette basquaise sauce aux herbes Purée de <b>patate douce</b>	Piperade aux haricots rouges Polenta	Idem menu standard	Bouchées de blé panées Frites Ketchup


 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 09 au 15 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi		
<div>Entrée au choix</div> <div></div> <div> Merlu sauce à l'oseille</div> <div><u>Pommes vapeur</u></div> <div><u>Epinards</u></div> <div></div> <div>Fromage au choix</div> <div></div> <div>Dessert au choix</div>	<div>Entrée au choix</div> <div></div> <div>Cappelletis au fromage sauce à la provençale</div> <div><u>Emmental râpé</u></div> <div>Salade verte</div> <div></div> <div>Fromage au choix</div> <div></div> <div>Dessert au choix</div>	<div>Entrée au choix</div> <div></div> <div>Emincé de veau sauce lyonnaise</div> <div>Purée de <u>navets frais</u> </div> <div><u>(pommes de terre)</u></div> <div></div> <div>Fromage au choix</div> <div></div> <div>Dessert au choix</div>	<div>Entrée au choix</div> <div></div> <div>Escalope de dinde  sauce au camembert</div> <div>Duo de <u>carottes fraîches</u>  et <u>chou-fleur</u> </div> <div></div> <div> Fromage au choix </div> <div></div> <div>Tarte normande aux pommes</div>		<div>Entrée au choix</div> <div></div> <div>Chili con carne (viande hachée-haricots rouges- maïs-poivrons)</div> <div> <u>Riz pilaf</u></div> <div></div> <div>Fromage au choix</div> <div></div> <div>Dessert au choix</div>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Croq'veggie à la tomate</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Epinards</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Galette haricots blancs, échalote 🏠</p> <p>et persil sauce tomate</p> <p>Purée de <u>navets frais</u></p>	<p><u>Œufs durs</u> sauce au camembert</p> <p>Duo de <u>carottes fraîches</u> et <u>chou-fleur</u></p>	<p>Chili aux légumes (haricots rouges-courgettes-carottes- maïs-poivrons)</p> <p><u>Riz pilaf</u></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 16 au 22 mars 2026


## Repas allemand

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	<b>Entrée au choix</b>	Entrée au choix
				
<b>Spaghettis</b> et sauce	<u>Emincé de poulet</u>		<b>Currywurst</b>	
bolognaise à l'égrené végétal	sauce forestière	Bœuf Stroganoff	( <u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons)	 Poisson pané
<b>Emmental râpé</b>	Potée de <b>pommes de terre</b> et	<b>Blé</b>	<b>S/porc : Currywurst à la volaille</b>	Citron
Salade verte	<b>carottes fraîches</b> aux oignons	Fondue de <b>poireaux frais</b> 	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Haricots verts</b> persillés
				
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	<b>Fromage au choix</b>	Fromage au choix
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	<b>Kirschmichel mit schokolade</b> (clafoutis chocolat-cerises) 	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	Omelette maison ( <b>œufs</b> )	Bouchées tomate-basilic	 <b>Croustillant avoine-légumes-</b>	Pavé fromager
	Potée de <b>pommes de terre</b> et	<b>Blé</b>	<b>fromage sauce tomate</b>	Citron
	<b>carottes fraîches</b> aux oignons	Fondue de <b>poireaux frais</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Haricots verts</b> persillés


 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 23 au 29 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
				
<b>Boulettes de bœuf</b>	Duo de haricots blancs	 Colin sauce niçoise	<b>Sauté de porc</b> sauce romarin	Pizza au fromage
sauce aux épices	et <b>patates douces</b> 	<b>Semoule</b>	S/porc : Sauté de dinde	Salade verte
Frites	 <b>Riz</b> pilaf		<b>Pommes vapeur</b>	
				
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
Bouchées au pistou	Idem menu standard	Légumes couscous aux	Galette italienne sauce tomate	Idem menu standard
sauce aux épices		pois chiches	<b>Pommes vapeur</b>	
Frites		<b>Semoule</b>	<b>Brocolis</b>	


 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.