

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 fromage blanc  ~~ ~
<u>Boeuf</u> sauce chasseur  <u>Penne</u>  ~~ ~	 Hoki sauce safranée  Purée de <u>patate douce</u>   ~~ ~	Rôti de porc au jus S/porc : Rôti de dinde  Polenta Piperade   ~~ ~	Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u>  sauce tomate crémée  <b>Boulghour</b>  ~~ ~	 Nuggets de poulet (filet)  Frites  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
Omelette fraîche sauce tomate  <u>Penne</u>	Galette basquaise sauce aux herbes  Purée de <u>patate douce</u>	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 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
~ ~	~ ~	~ ~	~ ~
 Merlu sauce à l'oseille	Cappellets au fromage sauce à la provençale	Emincé de veau sauce lyonnaise	Escalope de dinde sauce au camembert
<u>Pommes vapeur</u>	<b>Emmental râpé</b>	Purée de <u>navets frais</u>  <u>(pommes de terre)</u>	Duo de <u>carottes fraîches</u>  et chou-fleur 
Epinards	Salade verte	~ ~	~ ~
~ ~	~ ~	~ ~	~ ~
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage 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
Croq'veggie à la tomate <u>Pommes vapeur</u> Epinards	Idem menu standard	Galette haricots blancs, échalote et persil sauce tomate Purée de <u>navets frais</u>	<b>Œufs durs</b> sauce au camembert Duo de <u>carottes fraîches</u> et chou-fleur	Chili aux légumes (haricots rouges-courgettes-carottes-maïs-poivrons) <b>Riz pilaf</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.

Les menus du 16 au 22 mars 2026

Repas allemand

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix  <u>Spaghettis</u> et sauce bolognaise à l'égrené végétal <b>Emmental râpé</b> Salade verte  Fromage au choix  Dessert au choix	Entrée au choix  <u>Emincé de poulet</u> sauce forestière Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons  Fromage au choix  Dessert au choix	Entrée au choix  Bœuf Strogonoff <b>Blé</b> Fondu de <u>poireaux frais</u>  Fromage au choix  Dessert au choix	<b>Entrée au choix</b>  <b>Currywurst</b> <u>(saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons) <b>S/porc : Currywurst à la volaille</b> <b>Pommes rissolées</b>  <b>Fromage au choix</b>  <u>Kirschmichel mit schokolade</u> <u>(clafoutis chocolat-cerises)</u>  Fromage au choix	Entrée au choix   Poisson pané Citron <b>Haricots verts</b> persillés  Fromage 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
Idem menu standard	Omelette maison ( <u>œufs</u> ) Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons	Bouchées tomate-basilic <b>Blé</b> Fondue de <u>poireaux frais</u>	 <b>Croustillant avoine-légumes-</b> <b>fromage sauce tomate</b> <b>Pommes rissolées</b>	Pavé fromager Citron <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  ~~~  <b>Boulettes de bœuf</b> sauce aux épices Frites  ~~~  Fromage au choix  ~~~  Dessert au choix	Entrée au choix  ~~~  Duo de haricots blancs et <u>patates douces</u> 🥔  <u>fraîches</u> sauce curcuma  Riz pilaf  ~~~  Fromage au choix  ~~~  Dessert au choix	Entrée au choix  ~~~   Colin sauce niçoise  <b>Semoule</b>  ~~~  Fromage au choix  ~~~  Dessert au choix	Entrée au choix  ~~~  <b>Sauté de porc</b> sauce romarin S/porc : Sauté de dinde  <b>Pommes vapeur</b>  Brocolis 🥦  ~~~  Fromage au choix  ~~~  Dessert au choix	Entrée au choix  ~~~  Pizza au fromage Salade verte  ~~~  Fromage 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 sauce aux épices Frites	Idem menu standard	Légumes couscous aux pois chiches <b>Semoule</b>	Galette italienne sauce tomate  <b>Pommes vapeur</b>  Brocolis	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.