

Les menus du 02 au 08 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Je mange avec les mains
Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>)  	<u>Salade verte</u> 	Macédoine rémoulade  Rôti de porc au jus S/porc : Rôti de dinde	Salade de maïs aux poivrons  Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u>  sauce tomate crémée	 Radis roses et sauce au fromage blanc  Nuggets de poulet (filet) Pommes dauphines Ketchup   Edam  Smoothie  (yaourt et pêche)
<u>Boeuf</u> sauce chasseur <u>Penne</u> 	 Hoki sauce safranée Purée de <u>patate douce</u>  	Polenta Piperade  	Boulghour  Fromage frais au sel de Guérande  Banane  <small>(issue d'une région ultrapériphérique)</small>	
Carré de l'est à la coupe 	Emmental à la coupe	<u>Munster à la coupe</u> 		
<u>Yaourt arôme mirabelles</u>	Ille flottante à servir	<u>Pomme</u> 		

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<u>Omelette fraîche</u> 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 Pommes dauphines 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
<p>Salade de blé  </p> <p> Merlu sauce à l'oseille <u>Pommes vapeur</u> Epinards  Cantal AOP  Orange </p>	<p>Salade de carottes râpées  </p> <p>Cappelletis au fromage sauce à la provençale  Emmental râpé  Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)</p>	<p>Potage au potiron   </p> <p>Emincé de veau sauce lyonnaise Purée de navets frais  (pommes de terre)  Coulommiers à la coupe  Flan vanille nappé caramel</p>	 <p>LA NORMANDIE</p> <p>Salade de pommes de terre à la ciboulette et au vinaigre de cidre  Escalope de dinde sauce au camembert Duo de carottes fraîches  et chou-fleur   Fromage fondu  Tarte normande aux pommes</p>	<p>Salade de betteraves rouges  </p> <p>Chili con carne (viande hachée-haricots rouges-mais-poivrons)  Riz pilaf  St Paulin  Poire </p>

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 <u>Pommes vapeur</u> Epinards</p>	Idem menu standard	Galette haricots blancs, échalote et persil sauce tomate Purée de navets frais	Oeufs durs sauce au camembert Duo de carottes fraîches et chou-fleur	Chili aux légumes (haricots rouges-courgettes-carottes-maïs-poivrons)  Riz pilaf

 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
<u>Salade verte</u>  	Salade de céleri rémoulade   <u>Emincé de poulet</u> sauce forestière	Quiche à la provençale  	Krautsalat (<u>Chou blanc</u> au cumin)   Currywurst (<u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons) S/porc : Currywurst à la volaille	Taboulé (<u>semoule</u> -poivron-courgette-tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)  
<u>Spaghetti</u> et sauce bolognaise à l'égrené végétal  	Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons   	Bœuf Stroganoff Blé Fondue de <u>poireaux frais</u>  	Tome à l'ail des ours <u>à la coupe</u>  	Fromage  Kirschmichel mit schokolade (clafoutis chocolat-cerises) 
<u>Emmental râpé</u>  	Bûchette de chèvre à la coupe  	Pomme  		Petit moulé ail et fines herbes  
<u>Crème dessert au chocolat</u>  	Banane  			<u>Yaourt aux fruits</u> à servir

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 Blé Fondue de <u>poireaux frais</u>	 Croustillant avoine-légumes-fromage sauce tomate Pommes rissolées	Pavé fromager Citron Haricots verts 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
Salade de betteraves rouges  ~~~	Salade de haricots verts mimosa ~~~	Salade coleslaw (carottes-chou blanc)  ~~~	Jus d'orange ~~~	Potage au céleri frais  ~~~
Boulettes de bœuf sauce aux épices Spaetzles IGP ~~~	Duo de haricots blancs et patates douces  fraîches sauce curcuma  Riz pilaf ~~~	 Colin sauce niçoise Semoule ~~~	Sauté de porc sauce romarin S/porc : Sauté de dinde Pommes vapeur  Brocolis  ~~~	Pizza au fromage Salade verte ~~~
<u>Munster à la coupe</u> ~~~	Emmental à la coupe ~~~	Fraidou ~~~	Camembert à la coupe ~~~	Petit-suisse sucré ~~~
Yaourt aux fruits du verger à servir	Kiwi 	Fromage blanc stracciatella 	Compote pomme -mangue 	Orange 

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 Spaetzles IGP	Idem menu standard	Légumes couscous aux pois chiches Semoule	Galette italienne sauce tomate Pommes vapeur 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.