




Les menus du 30 mars au 5 avril 2026




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Knacks</b></p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p><b>Boulghour</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Bœuf</b> Stroganoff</p> <p><b>Pâtes coquillages</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Dessert au choix</p>	<p><b>ANIMATION PROVENCE</b></p> <p>Entrée au choix</p> <p>🍷 🍷 </p> <p>Sauté de dinde à la provençale</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes</b> au thym</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage au choix</p> <p></p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>VENDREDI SAINT</b></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</p> <p>Pommes dauphines</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Galette de <b>lentillons</b> aux petits légumes sauce tomate</p> <p><b>Pâtes coquillages</b></p>	<p>Bouchées au blé sauce provençale</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes</b> au thym</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 6 au 12 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE Pâques</p> 	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p><u>Escalope de poulet</u> à la crème</p> <p><b>Petits pois et carottes fraîches</b></p> <p>☞ ☜ 🍌</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Polenta</p> <p>☞ ☜</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p> Poisson meunière</p> <p>Ketchup</p> <p>Frites</p> <p>☞ ☜</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>Entrée au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p><b>Spaghettis</b> à la bolognaise </p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>Salade verte</p> <p>☞ ☜</p> <p>Fromage au choix</p> <p>☞ ☜</p> <p>Dessert au choix</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	<p>Byriani aux légumes s/amandes</p> <p>(<u>courgette-carotte-</u> <u>petits pois-fèves-raisins-curry</u>)</p> <p> Riz pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Pavé fromager</p> <p>Ketchup</p> <p>Frites</p>	<p><b>Spaghettis</b> à la bolognaise de <b>lentilles vertes</b></p> <p><b>Emmental râpé</b> - Salade verte</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.