


Les menus du 30 mars au 5 avril 2026




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <u>carottes râpées</u> au citron </p> <p></p> <p><u>Knack</u> S/porc : Knack de volaille</p> <p>Frites</p> <p></p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p></p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade de maïs aux dés de tomate</p> <p></p> <p>Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) </p> <p><u>Boulghour</u></p> <p></p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p></p> <p><u>Banane</u> </p>	<p>Potage aux <u>poireaux frais</u> </p> <p></p> <p><u>Bœuf</u> Stroganoff</p> <p><u>Pâtes coquillages</u></p> <p></p> <p>Bleu à la coupe</p> <p></p> <p><u>Flan au chocolat</u></p>	<p><b>ANIMATION PROVENCE</b></p> <p>Salade de <u>riz</u> façon niçoise (riz, poivron, haricot vert, <u>œuf</u>, tomate)</p> <p> </p> <p>Sauté de dinde à la provençale</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> au thym</p> <p></p> <p>St Paulin </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>Frites</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Galette de <u>lentillons</u> aux petits légumes sauce tomate</p> <p><u>Pâtes coquillages</u></p>	<p>Bouchées au blé sauce provençale</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> 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>Radis roses 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Escalope de poulet</u> à la crème</p> <p><u>Petits pois et carottes fraîches</u></p> <p>🌀 🌀 🍷</p> <p><u>Edam</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> 🍷</p>	<p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Polenta</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt arôme passion</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Taboulé</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Poisson meunière</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Epinards</u> à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Purée pomme-banane</u> (coupelle)</p>	<p><u>Salade verte</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise 🏠</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Orange</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 (<u>courgette-carotte-</u> <u>petits pois-fèves-raisins-curry</u>)</p> <p> <u>Riz pilaf</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Pavé fromager</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Epinards</u> à la crème</p>	<p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <u>lentilles vertes</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.