





Les menus du 25 au 31 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>LUNDI DE PENTECOTE</b></p>	<p>Tomates cerises</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Lentillons</u> aux dés de tomates et <u>carottes fraîches</u> sauce tomate</p> <p><u>Penne</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>St Morêt</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Purée pomme-banane</u> (coupelle)</p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>☞ ☞</p> <p>Sauté de veau à l'estragon</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p><u>Tomates</u> au four</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Camembert à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Kiwi</u></p>	<p>Salade de <u>blé</u> (petits pois-mais-tomate)</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Knack</u></p> <p>S/porc : <u>Knack de volaille</u></p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Edam</p> <p> <u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p><u>Salade verte</u> aux croûtons</p> <p>☞ ☞</p> <p> Colin sauce safranée</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>Tarte aux abricots</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette maison (<u>œufs</u>) piperade</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p><u>Tomates</u> au four</p>	<p>Pané fromage-épinards</p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p>	<p>Bouchées de blé sauce safranée</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</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 01 au 07 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs aux poivrons 🥕</p> <p>🌿 🍴</p> <p> <b>Emincé de poulet</b> aux champignons Frites</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Melon</b> 🍈</p>	<p>Salade de <b>pommes de terre</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p> Merlu sauce aneth <b>Petits pois et carottes fraîches</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Yaourt arôme myrtilles</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Gâteau sec</p>	<p> <b>Tomates</b> au cerfeuil</p> <p>🌿 🍴</p> <p><b>Sauté de porc</b> au romarin <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Pommes sautées <b>Brocolis</b> à l'ail</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fraidou</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Milk-shake à la vanille (à servir)</p>	<p>Salade de carottes râpées</p> <p>🌿 🍴</p> <p> <b>Ratatouille</b> maison (<u>aubergine-courgette</u>-poivron-tomate) aux haricots blancs <b>Semoule</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p>St Paulin</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fruit de saison : <u>Fraises</u> 🍓</p> <p>(Alsace ou Allemagne selon disponibilité)</p>	<p>Salade de <b>concombres</b> 🥒</p> <p>aux dés de brebis</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Steak haché au jus <b>Spaetzles IGP</b></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Compote  <b>pomme-rhubarbe</b> 🏠</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre Frites</p>	<p>Galette basquaise aux herbes <b>Petits pois et carottes fraîches</b></p>	<p>Croq'veggie au fromage Pommes sautées <b>Brocolis</b> à l'ail</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><b>Spaetzles IGP</b> sauce provençale Emmental râpé</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 08 au 14 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage  🍷 🍷   <b>Kassler</b> au jus <i>S/porc : Rôti de dinde</i>  <b>Courgettes fraîches</b>  🍷 🍷  Petit-suisse sucré  🍷 🍷  Fruit de saison (Pastèque) 🍉	<b>Melon</b> 🍈  🍷 🍷  Escalope de dinde sauce à la crème <b>Pâtes coquillages</b>  🍷 🍷  Coulommiers à la coupe  🍷 🍷  Flan vanille	Radis roses 🥕  🍷 🍷  <b>PLAT FROID</b> Tranche de bœuf - <u>moutarde</u> Taboulé ( <u>semoule</u> -poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)  🍷 🍷  <u>Tomme nature à la coupe</u>  🍷 🍷  <b>Banane</b> 🍌	Salade de lentilles  🍷 🍷   Poisson pané Ketchup Purée Crécy ( <b>carottes</b> )  🍷 🍷  <b>Cantal jeune AOP à la coupe</b>  🍷 🍷  Fruit de saison (Abricots) 🍑	<b>REPAS ITALIEN</b> <b>Tomates</b> à l'huile d'olive 🍅  🍷 🍷  <b>Gnocchis sauce tomate</b> <b>et basilic</b>  <b>Râpé italien</b>  🍷 🍷  <b>Compote <u>pomme</u>-fraise</b> 🍏🍓


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Bouchées azukis sauce tomate <b>Courgettes fraîches</b>	Crème de champignons aux fèves et petits légumes <b>Pâtes coquillages</b>	Salade de pois chiches Taboulé ( <u>semoule</u> -poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)	Pavé fromager Ketchup Purée Crécy ( <b>carottes</b> )	<b>Idem menu standard</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 15 au 21 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Salade verte</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Sauté de bœuf</u> aux oignons</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Nectarine 🍑</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> 🥒</p> <p>à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Lentilles vertes</u> aux légumes d'été 🥒</p> <p>(<u>courgettes</u>-poivrons-<u>aubergines</u>)</p> <p><u>Boullghour</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Yaourt à la mirabelle</u></p> <p>à servir</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u></p> <p>☞ ☞</p> <p> Hoki sauce à l'oseille</p> <p>Polenta</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p><b>JOURNEE</b></p> <p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> 	 <p><b>Tomates cerises</b> 🍅</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Cuisse de poulet</b> 🍗</p> <p><b>sauce basquaise</b></p> <p> <b>Riz pilaf</b></p> <p> <b>Piperade</b> 🏠</p> <p>☞ ☞</p> <p> <b>Fromage</b></p> <p><b>Moelleux aux cerises</b> 🏠</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Flageolets à la crème de curry</p> <p>Polenta</p> <p><u>Haricots verts</u></p>		<p><b>Piperade aux haricots rouges</b></p> <p><b>Riz pilaf</b></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 souignés 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.