

Les menus du 14 au 20 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
 Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule 	  Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i> Frites 	  Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate)  Polenta 	  Merlu sauce au citron Pommes nature Fondue de poireaux frais 	 Blanquette de volaille Spaetzles IGP 
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Clafoutis aux quetsches 	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
Idem menu standard	Saucisse veggie au jus Frites	Idem menu standard	Croq'veggie au fromage Pommes nature Fondue de poireaux frais	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Spaetzles IGP

 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 21 au 27 septembre 2026

Repas alsacien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix 🐟 🍷  Colin sauce bretonne  Riz pilaf 🐟 🍷 Fromage au choix 🐟 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix 🐟 🍷 Sauté de dinde sauce romarin Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>  🐟 🍷  Fromage au choix 🐟 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix 🐟 🍷 Emincé de veau à la provençale <u>Carottes fraîches</u> persillées  🐟 🍷 Fromage au choix 🐟 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix  🐟 🍷 BIBELESKAES <u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes Pommes sautées - <u>Salade verte</u> 🐟 🍷 Fromage au choix 🐟 🍷 Dessert au choix	Entrée au choix 🐟 🍷 Boulettes de bœuf sauce chasseur Papillons 🐟 🍷 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
Curry de pois chiches et <u>carottes</u> <u>fraîches</u> sauce tomate Riz pilaf	Pavé fromage-épinards aux graines de courge - Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>	Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>corail</u> <u>Carottes fraîches</u> persillées	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce chasseur Papillons

 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 28 septembre au 04 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix 	Entrée au choix 	Entrée au choix 	Entrée au choix 	Entrée au choix 
<u>Bœuf</u> stroganoff Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre 	Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (<u>butternut-carottes</u> -har.blancs-marrons)  <u>Penne</u> 	<u>Escalope de poulet</u> sauce tomate Purée de <u>céleri frais</u>  (<u>pommes de terre</u>) 	Croziflette (<u>épaule</u>) au fromage à raclette* <i>S/porc : Croziflette à la volaille</i> 	 Poisson meunière Citron <u>Epinards</u> à la crème 
Fromage au choix 	Fromage au choix 	Fromage au choix 	Fromage au choix 	Fromage au choix 
Tarte aux pommes normande	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
 Galette de <u>lentillons</u> aux légumes sauce aux herbes Duo <u>haricots verts</u> et beurre	Idem menu standard	 Omelette nature (<u>œufs</u>) sauce tomate - Purée de <u>céleri frais</u> (<u>pommes de terre</u>)	Croziflette au fromage à raclette	Pané de blé Citron <u>Epinards</u> à la crème

 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 05 au 11 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
				
<u>Emincé de poulet</u>	 Hoki sauce matelote	<u>Sauté de porc</u> au jus	<u>Spaghettis</u> sauce	 Piperade aux
sauce à la coriandre	Purée de <u>courge butternut</u>	<i>S/porc : Sauté de dinde</i>	bolognaise 	haricots rouges
Frites		<u>Pommes vapeur</u>	<u>Emmental râpé</u>	 Riz pilaf
				
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
				
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Cake au <u>chocolat</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Duo de courgettes et pois chiches	<u>Œufs durs</u> sauce aurore	<u>Galette de lentilles, carottes et</u>	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise	Idem menu standard
sauce à la coriandre	Purée de <u>courge butternut</u>	<u>oignons - Pommes vapeur</u>	à l'égrené végétal 	
Frites		<u>Tomates</u> au four	<u>Emmental râpé</u>	

 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.