

Les menus du 14 au 20 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
🌿 🌿 Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule 🌿 🌿 Camembert à la coupe 🌿 🌿 Poire 🍐	Salade de betteraves rouges 🍷 🌿 🌿  Saucisse blanche au jus S/porc : <i>Saucisse de volaille</i> Purée de pommes de terre 🌿 🌿 🌿 🌿 Fromage frais sucré 🍰	Salade de carottes râpées 🍷 🌿 🌿  Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Polenta 🌿 🌿 🌿 🌿 Clafoutis aux quetsches 🍷 🏠	🌿 🌿  Merlu sauce au citron Pommes nature Fondue de poireaux frais 🍷 🌿 🌿 Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🌿 Banane 🍌 🍰	Salade de tomates 🍷 à l'huile d'olive 🌿 🌿 Blanquette de volaille Spaetzles IGP 🌿 🌿 🌿 🌿 Yaourt aux fruits du verger 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	Saucisse veggie au jus Purée de pommes de terre	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
Salade de <u>céleri</u> rémoulade    Colin sauce bretonne  <u>Riz</u> pilaf    Crème dessert au chocolat	Sauté de dinde sauce romarin Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>     Vache qui rit  <u>Raisin</u> 	Quiche aux légumes  Emincé de veau à la provençale <u>Carottes fraîches</u> persillées    <u>Yaourt arôme myrtilles</u>	 BIBLESKAES <u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes Pommes sautées - <u>Salade verte</u>  <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u>  Compote <u>pomme-quetsches</u>  à la cannelle	Salade de <u>concombres</u>  aux dés de brebis  Boulettes de bœuf sauce chasseur <u>Papillons</u>   <u>Pomme</u> 

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 <u>Riz</u> 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 <u>Papillons</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.

Les menus du 28 septembre au 04 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <u>Bœuf</u> stroganoff Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre  Coulommiers à la coupe  Tarte aux pommes normande	 Tomates cerises  Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (<u>butternut-carottes</u> -har.blancs-marrons)  <u>Penne</u>   <u>Yaourt nature</u> à servir et sucre	 <u>Escalope de poulet</u> sauce tomate Purée de <u>céleri frais</u>  (<u>pommes de terre</u>)  Cantal AOP  Banane (issue d'une région ultra-périphérique)	Duo de <u>chou blanc</u>  et <u>chou rouge</u>   Croziflette (<u>épaule</u>) au fromage à raclette* S/porc : Croziflette à la volaille   <u>Raisin rosé</u>  (Katharina)	Salade de <u>riz</u> façon niçoise (<u>riz-haricot vert-poivron-tomate-œuf</u>)     Poisson meunière Citron <u>Epinards</u> à la crème   Ile flottante à servir

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
Duo de <u>carottes râpées</u> 🍷 et <u>panais râpés</u> 🍷 🍷 🍷 <u>Emincé de poulet</u> sauce à la coriandre Gnocchis 🍷 🍷 🍷 🍷 <u>Yaourt à la fraise</u> à servir	🍷 🍷 🐟 Hoki sauce matelote Purée de <u>courge butternut</u> 🍷 🍷 🍷 Pont l'Evêque AOP à la coupe 🍷 🍷 <u>Poire</u> 🍷	🍷 🍷 <u>Sauté de porc</u> au jus S/porc : <i>Sauté de dinde</i> <u>Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four 🍷 🍷 St Paulin 🍷 🍷 Compote <u>pomme</u> - <u>mirabelles</u> 🏠 🍷	🍷 Salade de concombres à la menthe 🍷 🍷 <u>Spaghettis</u> sauce bolognaise 🏠 <u>Emmental râpé</u> 🍷 🍷 🍷 🍷 <u>Raisin blanc italien</u> 🍷	<u>Salade verte</u> aux dés de mimolette 🍷 🍷 🏠 Piperade aux haricots rouges 🍷 <u>Riz</u> pilaf 🍷 🍷 🍷 🍷 🏠 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 sauce à la coriandre Gnocchis	<u>Œufs durs</u> sauce aurore Purée de <u>courge butternut</u>	<u>Galette de lentilles, carottes et</u> <u>oignons - Pommes vapeur</u> <u>Tomates</u> au four	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise à l'égrené végétal 🏠 <u>Emmental râpé</u>	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.