

Les menus du 31 août au 06 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERME	Salade verte 🌿 🌿 Cappelletti au fromage sauce provençale Emmental râpé  Pastèque 🍈	🌿 🌿 Sauté de porc au jus <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Quinoa Brocolis à l'ail 🌿 🌿 Petit moulé nature 🌿 🌿 Compote pomme-banane	Salade de concombres 🥒 à la menthe 🌿 🌿  Poisson pané Ketchup Purée d'épinards 🌿 🌿 🌿 🌿 Yaourt à l'abricot à servir	🌿 🌿 Chili aux légumes (haricots rouges-maïs-carottes fraîches et courgettes fraîches) 🥒  Riz pilaf 🌿 🌿 Munster à la coupe 🌿 🌿 Nectarine 🍑

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	Idem menu standard	Cœufs durs sauce tomate Quinoa Brocolis à l'ail	Pané de blé Ketchup Purée d'épinards	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.

Les menus du 07 au 13 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Cuisse de poulet sauce niçoise Gratin de chou-fleur et de <u>pommes de terre</u>  St Morêt  Fruit de saison (Prunes) 	 Tomates cerises  Cari de <u>lentilles vertes</u> aux <u>carottes fraîches</u> , curcuma et  lait de coco <u>Coquillettes</u>   <u>Flan au chocolat</u>	 <u>Bœuf</u> sauce cocotte Blé pilaf  <u>Tomme nature à la coupe</u>  <u>Pomme</u> 	Salade de haricots verts mimosa  Pizza au fromage <u>Salade verte</u>   Fruit de saison <u>(Muscat bleu)</u> 	  Colin sauce safranée <u>Pommes vapeur</u>  <u>Courgettes fraîches</u>  Brie à la coupe  Moelleux aux <u>mirabelles</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Quenelles nature sauce aurore Gratin de chou-fleur et de <u>pommes de terre</u>	Idem menu standard	 Croustillant légumes-avoine- fromage sauce tomate Blé pilaf	Idem menu standard	 Omelette nature (<u>œufs</u>) <u>Pommes vapeur</u> <u>Courgettes fraîches</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.