

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>	 BIBELESKAES <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</u> -guetsches  à la cannelle	Salade de <u>carottes</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 et halal

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>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Sauté de poulet sauce au romarin Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>	Emincé de boeuf à la provençale <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
 Bœuf strogonoff Duo de haricots verts et haricots beurre  Coulommiers à la coupe  Tarte aux pommes normande	 Tomates cerises  Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (butternut-carottes-har.blancs-marrons)  Penne   Yaourt nature à servir et sucre	 <u>Escalope de poulet</u> sauce tomate Purée de brocolis  (pommes de terre)  Cantal AOP  Banane (issue d'une région ultra-périphérique)	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes)   Croziflette (épaule) au fromage à raclette S/porc : Idem menu végétarien   Raisin italien 	Salade de riz façon niçoise (riz-haricot vert-poivron-tomate-oeuf)     Poisson meunière Citron Epinards à la crème   Ile flottante à servir

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
 Galette de lentillons aux légumes sauce aux herbes Duo haricots verts et beurre	Idem menu standard	 Omelette nature (œufs) sauce tomate - Purée de céleri frais (pommes de terre)	Croziflette au fromage à raclette	Pané de blé Citron Epinards à la crème
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Bœuf strogonoff Duo de haricots verts et haricots beurre	Idem menu standard	Escalope de volaille sauce tomate Purée de céleri frais (pommes de terre)	Croziflette (volaille) au fromage à raclette	Idem menu standard

Les menus du 05 au 11 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de chou chinois et carottes râpées  Emincé de poulet sauce à la coriandre Gnocchis Yaourt à la fraise à servir	Hoki sauce matelote Purée de courge butternut Pont l'Evêque AOP à la coupe Poire	Sauté de porc au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Pommes vapeur Tomates au four St Paulin Compote pomme - mirabelles	Salade de concombres à la menthe Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé Raisin blanc italien	Salade verte aux dés de mimolette Piperade aux haricots rouges Riz pilaf Cake au chocolat

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis	Œufs durs sauce aurore Purée de courge butternut	Galette de lentilles, carottes et oignons - Pommes vapeur Tomates au four	Spaghettis sauce bolognaise à l'égrené végétal Emmental râpé	Idem menu standard
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Emincé de poulet sauce à la coriandre Gnocchis	Idem menu standard	Sauté de poulet au jus Pommes vapeur Tomates au four	Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé	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 12 au 18 octobre 2026 Semaine du Goût : Associations surprenantes				
la semaine du goût				
Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Salade de betteraves rouges aux pommes et vinaigre de framboise	Salade d'endives aux croûtons	Velouté potiron , lait de coco et curcuma		
Goulash de bœuf hongrois Boulghour	Pavé fromager Poêlée de patates douces fraîches et petits pois	Colin sauce safranée Carottes fraîches persillées		
Crème dessert vanille	Poire Williams verte	Semoule au lait et à la fleur d'oranger		
			Knack S/porc : Idem menu végétarien Pommes nature Fondue de poireaux frais Brie à la coupe Carrot'cake	

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Goulash de lentilles vertes (poireau-champignons- céleri -tomate) Boulghour	Idem menu standard	Croustillant avoine-légumes sauce safranée Carottes fraîches persillées	Bouchées aux haricots azukis crème de chou-fleur au cumin Torsades tricolores	Saucisse veggie au jus Pommes nature Fondue de poireaux frais
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Goulash de bœuf hongrois Boulghour	Idem menu standard	Idem menu standard	Cuisse de poulet crème de chou-fleur au cumin Torsades tricolores	Knack de volaille Pommes nature Fondue de poireaux frais

 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.

C'est les vacances !

Les menus du 19 au 25 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs 	 Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Semoule Munster à la coupe Raisin	Merlu sauce blanquette Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons) Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux pommes	Potage Crécy au fromage (<u>carottes fraîches</u>) Steak haché de bœuf sauce tomate Spaetzles IGP Banane (issue d'une région ultra-périphérique)	Salade de <u>céleri</u> rémoulade Sauté de veau au thym Brocolis et chou-fleur Riz au lait

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette de boulghour à l'orientale sauce tomate Pommes dauphines	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons)	Bouchées blé-tomate-basilic sauce tomate Spaetzles IGP	Cœufs durs sauce au thym Brocolis et chou-fleur
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Escalope de volaille à la crème Pommes dauphines	Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées blé-tomate-basilic sauce tomate Spaetzles IGP	Sauté de bœuf au thym Brocolis et chou-fleur

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.

C'est les vacances !

Les menus du 26 octobre au 01 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé (petits pois-maïs-tomate) aux dés de fromage Kassler au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Duo de panais frais et carottes fraîches Poire	 Emincé de poulet alsacien sauce milanaise Purée d'épinards Tomme nature à la coupe Moelleux au citron	 Omelette (œufs) piperade Coquillettes Bûchette de chèvre à la coupe Kiwi	Duo de chou blanc et chou rouge Bœuf mode Polenta Fromage blanc aux myrtilles	Salade de carottes râpées à l'orange Filet de poisson pané citron Gratin de pommes de terre et patates douces Compote pomme -mangue

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pavé fromage-épinards aux graines de courge - Duo de panais frais et carottes fraîches	Galette de lentillons aux légumes sauce milanaise Purée d'épinards	Idem menu standard	Crémeux aux haricots rouges Polenta	Pané de blé - citron Gratin de pommes de terre et patates douces
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Pavé fromage-épinards Duo de panais frais et carottes fraîches	Emincé de poulet sauce milanaise Purée d'épinards	Idem menu standard	Sauté de bœuf mode Polenta	Idem menu standard

Les menus du 02 au 08 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <u>courge butternut</u>  Sauté de <u>bœuf</u> sauce bourgeoise Gnocchis <u>Yaourt arôme passion</u>	Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate   Riz pilaf Vache qui rit   Orange	Salade de <u>pommes de terre</u> Rôti de dinde au romarin Haricots verts persillés Smoothie <u>yaourt-fraise</u> 	Salade verte Batavia <u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) <i>S/porc : Idem menu végétarien</i> Emmental râpé Pomme	Colin sauce niçoise Pommes vapeur  Chou vert braisé Cantal AOP Brownie au chocolat (noix de pécan) et crème anglaise

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Curry pois chiches et <u>carottes fraîches</u> Gnocchis	Idem menu standard	Croq'veggie à la tomate Haricots verts persillés	<u>Penne</u> à la crème et aux champignons Emmental râpé	Bouchées au pistou sauce niçoise Pommes vapeur <u>Chou vert</u> braisé
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Sauté de bœuf sauce bourgeoise Gnocchis	Idem menu standard	Emincé de poulet au romarin Haricots verts persillés	<u>Penne</u> à la volaille Emmental râpé	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.