

C'est les vacances !


Menu
végétarien


Les menus du 10 au 14 février 2025




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes  (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p>Rôti de dinde sauce marengo</p> <p>Polenta</p> <p> <u>Courge butternut fraîche</u></p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Petits-suisses fruités</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>Lasagnes aux légumes  (chou-fleur-tomate-épinards)</p> <p>Salade verte</p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p><u>Banane</u>   </p>	<p>Velouté à la crème de courgette </p> <p><u>Bœuf</u> stroganoff</p> <p><u>Lentilles vertes</u></p> <p>St Paulin</p> <p>Crème catalane maison  (œufs-lait-sucre-vanille-citron)</p>	<p> 1/2 malicette</p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux <u>knacks</u></p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p><u>Compote de pomme</u> à la cannelle à servir</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u> au citron</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Gratin de <u>brocolis</u> et  <u>pommes de terre</u></p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>Moelleux à la poire maison </p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande


Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
<p>Omelette maison (œufs) et sauce aux herbes - Polenta</p> <p><u>Courge butternut fraîche</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p> Croustillant <u>avoine</u>-légumes-fromage sauce tomate <u>Lentilles vertes</u></p>	<p>Quenelles nature en sauce</p> <p><u>Pommes nature</u> <u>Chou</u> à choucroute</p>	<p>Idem menu standard</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.