


Les menus du 20 au 24 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux poireaux  	Macédoine rémoulade 	Salade de carottes et céleri   	Menu végétarien Salade de betteraves rouges  	1/2 malicette 
Blanquette de dinde Coquillettes 	 Nuggets de poisson Ketchup Purée d'épinards 	Emincé de bœuf à la hongroise Quinoa 	Duo de flageolets et haricots blancs au potimarron  sauce au curcuma Boulghour 	Choucroute (chou et potimarron) garnie (knack et kassler)  <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Moutarde douce alsacienne 
Fromage ail et fines herbes 	Tome à l'ail des ours à la coupe 	Carré de l'est à la coupe 	Brie à la coupe 	Saint Morêt 
Flan vanille nappé caramel	Poire 	Yaourt à la fraise à servir	Banane  (issue d'une région ultra-périphérique)	Compote potimarron -myrtilles  


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
Crème de champignons aux fèves et petits légumes Coquillettes	Idem menu standard	Omelette maison (œufs) sauce provençale Quinoa	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce Pommes nature Chou à choucroute


 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.