



Menu
végétarien

Les menus du 24 février au 28 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux poireaux 🏠  🌿 🍴	Salade de carottes râpées 🍷 🌿 🍴	Roulade de volaille 🌿 🍴	Salade de chou rouge 🍷 🌿 🍴	Taboulé 🌿 🍴
Pizza reine <i>S/porc : Pizza au fromage</i> Salade verte 🌿 🍴	Potée de lentilles vertes , aux navets frais 🍷 et à la sauce tomate Coquillettes 🌿 🍴	Rond de gîte à l'ancienne Semoule Haricots verts 🌿 🍴	 Poisson sauce au curry Gnocchis 🌿 🍴	Cordon bleu de volaille Purée de patates douces 🍷 (pommes de terre) 🌿 🍴
Six de Savoie 🌿 🍴	Tome à la fleur de sureau à la coupe 🌿 🍴	Brie à la coupe 🌿 🍴	Mimolette 🌿 🍴	St Morêt 🌿 🍴
Fromage blanc sucré 🍷	Pomme 🍷	Orange 🍷	Yaourt à l'abricot à servir	Compote pomme -pain d'épices 🏠


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
Pizza au fromage Salade verte	Idem menu standard	Galette haricots blancs, échalote 🏠 et persil sauce paprika Semoule - Haricots verts	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce aux herbes Purée de patates douces (pdt)

 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.