

Les menus du 2 au 6 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage   Colin sauce provençale Petits pois et carottes fraîches  Fraidou  Melon 	Salade de betteraves rouges  <u>Emincé de poulet</u> aux champignons Spaetzles IGP  Tome à l'ail des ours <u>à la coupe</u>  Fruit de saison (Nectarine) 	 Tomates au cerfeuil  Rôti de porc au romarin <i>S/porc : Rôti de dinde au romarin</i> Pommes sautées Brocolis à l'ail  Emmental à la coupe  Riz au lait 	Macédoine rémoulade   Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate) aux haricots blancs  Riz pilaf  Munster à la coupe  Fruit de saison : Fraises  (Alsace ou Allemagne selon disponibilité)	Salade coleslaw (carottes-chou blanc)  Bœuf mode Semoule  Yaourt nature à servir et sucre  Madeleine

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
Idem menu standard	Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre Spaetzles IGP	Croq'veggie au fromage Pommes sautées Brocolis à l'ail	Idem menu standard	 Galette de lentillons aux petits légumes sauce tomate Semoule

 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.