

Les menus du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p>Tajine de légumes aux figues <u>(navet-courgette fraîche-carotte fraîche-</u> tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p style="text-align: center;">Semoule</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p style="text-align: center;">Camembert à la coupe</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p style="text-align: center;">Poire 🍏</p>	<p>Salade de tomates 🍅 à l'huile d'olive</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p> Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade de riz <u>(riz-mais-concombre-poivron-tomate)</u></p> <p style="text-align: center;"> 🌿 🍷 🍏</p> <p>Goulasch de bœuf hongrois</p> <p>Ratatouille 🏠 <u>(courgette-aubergine-poivron-tomate)</u></p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p>Brebis crème</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p>Clafoutis aux <u>quetsches</u> 🏠 🍏</p>	<p>Salade de carottes râpées 🍅</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p> Poisson pané Ketchup</p> <p style="text-align: center;">Pommes vapeur</p> <p>Fondue de poireaux frais</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷 🍏</p> <p style="text-align: center;">Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p style="text-align: center;">Banane 🍌</p>	<p>Salade de betteraves rouges 🍅</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p style="text-align: center;">Spaetzles IGP</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍷</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aux fraises à servir</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>Idem menu standard</p>	<p>Œufs durs sauce aurore</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Ratatouille aux haricots blancs <u>(courgette-aubergine-poivron-tomate)</u></p> <p>Polenta</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Spaetzles IGP</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.