

Les menus du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> 🥕 🍴 🍴 Cuisse de poulet au jus <u>Coquillettes</u> 🍴 🍴 Fromage au sel de Guérande 🍴 🍴 <u>Flan vanille nappé caramel</u>	Jus de pomme 🍴 🍴 🐟 Nuggets de poisson Ketchup Purée de <u>brocolis</u> 🥦 🍴 🍴 <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 🍴 🍴 <u>Poire</u> 🍐	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🥕 🍴 🍴 Emincé de bœuf à la hongroise <u>Quinoa</u> 🍴 🍴 Bleu à la coupe 🍴 🍴 <u>Yaourt à la fraise</u> à servir	Potage de <u>potiron</u> 🍠 🏠 🍴 🍴 Chili végétarien (haricots rouges-maïs- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>) 🍲 <u>Riz</u> pilaf 🍴 🍴 Mimolette Petits-suisses sucrés	Salade de betteraves rouges 🥕 🍴 🍴 Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>) garnie (<u>knack</u> et <u>kassler</u>) 🐷 S/porc : Knacks de volaille <u>Moutarde douce alsacienne</u> 🍴 🍴 <u>Brie à la coupe</u> 🍴 🍴 <u>Clémentine</u> 🍊

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 <u>Coquillettes</u>	Idem menu standard	Omelette maison (<u>œufs</u>) sauce provençale <u>Quinoa</u>	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce <u>Pommes nature</u> <u>Chou</u> 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.