

C'est les vacances !

Menu  
végétarien

Les menus du 26 février au 1er mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage aux poireaux </p> <p></p> <p> </p> <p>Pizza reine</p> <p><i>S/porc : Pizza au fromage</i></p> <p>Salade verte</p> <p> </p> <p>Bleu à la coupe</p> <p> </p> <p>Orange </p>	<p>Salade de riz aux légumes et aux dés de fromage</p> <p> </p> <p><b>Omelette fraîche nature</b></p> <p>Fricassée de légumes</p> <p><b>(pommes de terre-potiron-panais)</b></p> <p>   </p> <p>St Morêt</p> <p> </p> <p>Tarte aux poires</p>	<p>Jus de pomme</p> <p> </p> <p>Rond de gîte à l'ancienne</p> <p>Semoule</p> <p>Haricots verts</p> <p> </p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p> </p> <p><b>Kiwi</b> </p>	<p><b>Pain</b></p> <p>Salade coleslaw</p> <p><b>(carottes-chou blanc)</b></p> <p>   </p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>au curry</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p> </p> <p>Fromage fondu</p> <p> </p> <p><b>Yaourt à l'abricot</b> à servir</p>	<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p> </p> <p><u>Emincé de poulet</u></p> <p>sauce crème</p> <p>Purée de <b>patates douces</b> </p> <p><b>(pommes de terre)</b></p> <p> </p> <p><u>Tomme nature d'Alsace</u></p> <p>à la coupe</p> <p> </p> <p>Cocktail de fruits au sirop 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>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Colombo <b>lentilles corail</b> au curcuma et lait de coco</p> <p>Semoule - Haricots verts</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Pané fromage-épinards aux graines de courge</p> <p>Purée de <b>patates douces (pdt)</b></p>



Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine français