

C'est les vacances !

Les menus du 21 au 25 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'<u>endives</u> 🍎</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Potage de <u>céleri</u> maison 🍎 🏠</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de tomates au basilic</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Omelette (<u>œufs</u>) maison aux herbes Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u>-champignons-marrons)</p> <p>🍎 🍎 🍷 🍷</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Pomme</b> 🍎</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>🍷 🍷</p> <p> Merlu sauce blanquette</p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Courgettes fraîches</b> à la tomate</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Munster à la coupe</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Raisin</b> 🍇</p>	<p>Salade coleslaw (<u>carotte-chou blanc</u>) 🍎 🍷 🍎</p> <p>Sauté de veau au thym</p> <p>Purée de <u>navets frais</u> 🍎</p> <p>(<u>pommes de terre</u>)</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage fondu</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Fromage blanc</b> aux 🏠 <u>myrtilles</u></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>Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons sauce tomate</p> <p><b>Riz pilaf</b></p>	<p>Bouchées soja-tomate-basilic sauce tomate</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Croq'veggie au fromage</p> <p>Purée de <u>navets frais</u> (<u>pommes de terre</u>)</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.