

C'est les vacances !

Les menus du 19 au 23 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs	<u>Malicette</u>	Salade de radis roses	Potage Crécy au fromage 🏠 (<u>carottes fraîches</u>) 🍷	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍷
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷
Escalope de dinde à la crème	🏠 🍷 Ratatouille aux haricots blancs (<u>courgette-aubergine</u> -poivron-tomate)	🍷 Merlu sauce blanquette	Steak haché de bœuf sauce tomate	Sauté de veau au thym
Pommes dauphines	<u>Semoule</u>	Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons)	<u>Spaetzles IGP</u>	<u>Brocolis</u> et <u>chou-fleur</u>
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷
Camembert à la coupe	<u>Munster à la coupe</u>	Fromage frais au sel de Guérande	St Paulin	Petit moulé ail et fines herbes
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷
<u>Yaourt aux fruits alsacien</u>	<u>Raisin</u> 🍷	Clafoutis aux pommes 🏠	<u>Banane</u>	Riz au lait 🏠
à servir			(issue d'une région ultra-periphérique)	

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
Galette de boulghour à l'orientale sauce tomate Pommes dauphines	Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées blé-tomate-basilic sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u>	<u>Cœufs durs</u> sauce au thym <u>Brocolis</u> et <u>chou-fleur</u>

🍷 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.