












Menu végétarien


Les menus du 18 au 22 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p style="text-align: center;"></p> <p>Potage de <u>courge butternut</u></p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p>Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette-carotte</u>-) petits pois-fèves-raisins-curry)</p> <p style="text-align: center;"> Riz</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p>Brebis crème</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="color: green;"><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p style="text-align: center;">Roulade de volaille</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="text-align: center;"><u>Pilons de poulet</u> au thym</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u> </p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="color: green;"><u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u></p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="text-align: center;">Orange </p>	<p style="text-align: center;">Macédoine rémoulade</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p>Sauté de veau sauce marengo</p> <p style="color: green;">Boulghour</p> <p style="color: green;"><u>Patate douce fraîche</u> </p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="text-align: center;">Fourme d'Ambert AOP</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="color: green;">Banane </p>	<p style="color: green;"><u>Pain</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Salade verte Batavia</u></p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p>Matelote de poisson </p> <p style="color: green;"><u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p style="color: green;"><u>Chou chinois frais</u> </p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="text-align: center;">St Paulin</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pomme normande</p>	<p style="text-align: center;">Salade de <u>carottes râpées</u> </p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="color: green;"><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="color: green;">Emmental râpé</p> <p style="text-align: center;">🌿 🍴</p> <p style="text-align: center;"><u>Yaourt aux fruits</u> 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 style="text-align: center;">Idem menu standard</p>	<p style="text-align: center;">Terrine de légumes</p> <p style="color: green;">Omelette fraîche aux herbes</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u></p>	<p style="text-align: center;">Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u> - Boulghour</p> <p style="color: green;"><u>Patate douce fraîche</u></p>	<p style="text-align: center;">Idem menu standard</p>	<p style="color: green;"><u>Spaghettis</u> à la bolognaise végétale (<u>protéines de soja</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.