







Les menus du 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts	Velouté de <u>pommes de terre</u> (oignons, crème, persil) 🏠	Salade de <u>carottes râpées</u> 🍷	Salade de riz	<u>Salade verte Batavia</u>
🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴
Duo de haricots rouges et haricots blancs aux <u>carottes</u> 🍷	 Kassler au jus S/porc : <i>Rôti de dinde</i>	Omelette fraîche nature sauce tomate	 Colin sauce légère	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison
<u>fraiches</u> sauce aux herbes	S/porc : <i>Rôti de dinde</i>	Polenta	<u>Pommes vapeur</u>	
Boulghour	 <u>Chou rouge</u> aux marrons	Poêlée méridionale	Fondue de <u>poireaux frais</u> 🍷	
🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴
Vache qui rit	<u>Tomme nature d'Alsace</u> <u>à la coupe</u>	Brie à la coupe	<u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u>	Emmental râpé
🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴
Orange 🍷	<u>Yaourt arôme mirabelle</u>	Smoothie à la fraise 🏠	<u>Poire</u> 🍷	Compote de pomme à servir
		(yaourt et fraises)		


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
Idem menu standard	Quenelles nature sauce aurore <u>Chou rouge</u> aux marrons	Idem menu standard	Idem menu standard	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</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.