






























Les menus du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u>   <u>Sauté de bœuf</u> sauce bourgeoise <u>Papillons</u>   Rondelé nature   <u>Yaourt aux fraises</u> à servir	Salade de courgettes au basilic    <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i> Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u>   Cantal AOP   Poire	Salade de riz aux dés de fromage <small>(riz-concombre-tomate-poivron-mais-fromage)</small>    Colin sauce à l'oseille Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre   Camembert à la coupe   Banane	Salade de <u>betteraves rouges</u> à la ciboulette   Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre <u>(carottes fraîches-courgettes-navets</u> <u>fraîs</u> -poivrons-oignons-tomates)   Bleu à la coupe   Fromage blanc  stracciatella	<p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p> <p style="text-align: center;">1^{er} MAI</p> <p style="text-align: center;">FÊTE DU TRAVAIL</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
Galette italienne sauce tomate <u>Papillons</u>	 Omelette maison (<u>œufs</u>) nature Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u>	Idem menu standard	Idem menu standard	


 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.