

Menus

Menu

Lundi 02 janvier au vendredi 06 janvier 2023

Lundi



Betteraves BIO à la
Ciboulette

Spaghetti BIO Bolognaise
de Bœuf

OU

Spaghetti BIO Bolognaise
Végétale

**Bonne
Année
2023**

Julienne de Légumes

Emmental Râpé

Compote Pommes &
Cassis

**Clin d'Œil au
Rouge**

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de Légumes BIO
& Croutons

Nuggets de Blé,
Sauce Tartare

Petit Pois & Carottes à la
Crème

Edam

Crumble Poires

Céleri BIO
Remoulade au Curry

Couscous aux Légumes
& Pois Chiche

Semoule BIO

Cotentin

Galette des Rois

Epiphanie

Chou Rouge BIO
à la Vinaigrette

Bouchée à la Reine de
Poissons

Spätzlé Grand Mère
Haricots Beurre Etuvés

Brie

Fruit

LÉGENDE :



Label rouge



Régime végétarien



Produit local



Produit issu de la pêche durable



Viande française



BIO



ADP / IGP

Menus

Menu

Lundi 09 janvier au vendredi 13 janvier 2023

Lundi

Macedoine à la
Mayonnaise Rouge

Pavé du Fromager à
l'Hermental

Coquillettes BIO
Gratin de Céléri

Boudoirs

Smoothie Pommes Kiwi
Fromage Blanc
« Alsace Lait »

Mardi

Carottes BIO, Vinaigrette
aux Agrumes

Haut de Cuisse de
Poulet Rôti
OU
Colin Pané, Quartier Citron

Pdt Vapeurs
Epinard Béchamel

Comté

Eclair Chocolat

Mercredi

Salade de pâtes BIO
Composée

Filet de Lieu Noir,
Sauce Aurore

Semoule BIO
Aubergine Grillées

Camembert

Fruit

Jeudi

Potage de Légumes BIO

Hachis Parmentier de Bœuf
OU
Hachis Parmentier
Végétal

Salade Verte

Gouda

Crème Dessert Vanille &
Spécious
Lait BIO

Vendredi

Jambon Blanc
(Porc) OU Surlimi

Sauté de Porc Mijoté aux
Herbes
OU
Sauté de Saumon
aux Herbes

Riz Pilaw

Carré Frais

Salade de Fruits

LEGENDE:



Menus

Menu

Lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023

Lundi

Euf Dur BIO,
Sauce Tartare

Chili Sin Carne

Riz Pilaw

Saint Nectaire

Moelleux Chocolat,
Crème Anglaise

Mardi

Potage de Légumes BIO

Gratin Savoyard aux
Lardons (porc) & Oignons
OU

Gratin Savoyard aux
Oignons & Légumes

Salade Verte BIO

Madeleine

Fruit

Mercredi

Salade d'Endives
au Bleu & Noix

Paupiette de Veau, Jus de
Cuisson
OU

Paupiette de Poisson,
Sauce Poisson Réduite

Boullgour Pilaw
Haricots Verts BIO Etuvés

Comté

Banane
au Four
Cuite

Jeudi

Chou Chinois à la
Coriandre

Sauté de Porc
au Caramel
OU

Sauté de Colin
au Caramel

Nouilles aux Petits
Légumes

Petit Suisse Nature

Crème à l'Ananas
Lait BIO

Clin d'œil
Chinois

Vendredi

Tarte à
l'Oignon

Filet Merlu,
Sauce aux Crustacés

Polenta Crèmeuse
Choux Fleurs à la Tomate

Buche de Chèvre

Compote Pommes
&
Banane

LEGENDE:



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Préparation de la pâte à durcir



Viande française



BIO



ADP / IGP

Menus

Menu

Lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023



Lundi

Radis Blanc
au Maïs

Pennes **BIO** à la Carbonara
(porc)
OU

Pennes **BIO** Végétarien

Julienne de Légumes

Emmental Râpé

Donut's

Mardi

Carottes  à la Vinaigrette
« Melfor »

Choucroute Saucisses
(Porc: Alsace)
OU

Choucroute Poisson 

Pdt Vapeurs

Munster 

Pomme d'Alsace 

**Clin d'œil
Alsace**

Mercredi

Potage de Champignons
& Croustons

Steak Haché de Veau
Marengo
OU

Filet de Colin 
Marengo

Riz Pilaw 

Choux de Bruxelles

Tomme Grise

Cake aux Carottes

Jeudi

Betteraves **BIO**,
Vinaigrette aux Agrumes

Lasagne 
l'Indienne

Salade Verte **BIO**

St Moret

Brownie au Chocolat,
Crème Anglaise

Vendredi

Salade d'Haricots
Beurre **BIO**

Boulette de Bœuf à
l'Orientale
OU

Boulette de Soja à
l'Orientale 

Semoule 

Tajine de Légumes

Gouda

Compote de
Poires

LEGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Pressionnisme le pêcheur durable



Viande française



BIO



ADP / ISP