

Les menus du 27 au 31 mai 2024

Animation Hawaï

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis-beurre  Knacks <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Gratin de chou-fleur et pommes de terre St Paulin Flan vanille	Salade de betteraves rouges  Colin sauce niçoise Boulghour Haricots beurre Vache qui rit Banane 	 Tomates au cerfeuil Sauté de veau à l'estragon Pommes noisettes Bleu à la coupe Yaourt nature à servir et sucre	<u>Pain</u> Carottes râpées vinaigrette à l'ananas <u>Cuisse de poulet</u> sauce huli-huli Riz créole Fromage Moelleux choco-coco maison 	REPAS BON POUR TA PLANETE Salade de haricots verts mimosa  Penne et garniture aux fèves et petits légumes (courgette-champignon-tomate-olives) Camembert à la coupe Fruit de saison : Fraises  (Alsace ou Allemagne selon disponibilité)

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
Quenelles nature sauce paprika Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Idem menu standard	Galette à la basquaise sauce à l'estragon Pommes noisettes	Duo de haricots rouges et blancs aux courgettes fraîches sauce huli-huli - Riz créole	Idem menu standard



Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine français