

Les menus du 28 avril au 2 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> ☞ ☞ <u>Emincé de bœuf</u> sauce bourgeoise <u>Coquillettes</u> ☞ ☞ Petit moulé ail et fines herbes ☞ ☞ <u>Yaourt aux fraises</u> à servir	Salade de <u>céleri</u> rémoulade ☞ ☞  <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille au jus</i> Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u> ☞ ☞ <u>Emmental à la coupe</u> ☞ ☞ <u>Poire</u>	Salade de <u>betteraves rouges</u> à la ciboulette ☞ ☞ <u>Lentillons</u> aux dés de tomates et <u>carottes fraîches</u> Quinoa blond d'Anjou ☞ ☞ Coulommiers à la coupe ☞ ☞ <u>Fromage blanc</u> stracciatella 	Menu végétarien FERIE 1er MAI FETE DU TRAVAIL	Pizza au fromage ☞ ☞  Colin sauce à l'oseille Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre ☞ ☞ Pont l'Evêque AOP à la coupe ☞ ☞ <u>Banane</u> 

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>Coquillettes</u>	 Omelette maison (<u>œufs</u>) nature Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u>	Idem menu standard	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.