



## Les menus du 13 au 17 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Pastèque</b> 🍈</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emincé de poulet à la crème</p> <p> <b>Riz pilaf</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Crème dessert à la vanille</b></p>	<p>FERIE</p> <p>FETE NATIONALE</p> 	<p><b>BALADE EN ALSACE</b></p> <p><b>Jus de pomme</b> 🍏</p> <p></p> <p>🌀 🌀</p> <p> <b>Knack</b> (à chauffer) - Moutarde</p> <p>S/porc : Knack de volaille</p> <p>Salade de <b>pommes de terre</b></p> <p>Salade de <b>carottes râpées</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p> <b>Tomme nature à la coupe</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p> <b>Crumble pomme-quetsches</b> 🍏</p> <p>cannelle</p>	<p>Salade de <b>concombres</b> 🍆</p> <p>au maïs</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Rond de gîte aux olives</p> <p><b>Papillons</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fromage fondu</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Yaourt arôme passion</b></p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Nuggets de poisson - citron</p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Courgettes fraîches</b> à la tomate 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Nectarine jaune 🍑</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
<p><b>Lentilles vertes</b> aux légumes d'été (<b>courgettes</b>-poivrons-<b>aubergines</b>)</p> <p><b>Riz pilaf</b></p>		<p><b>Œufs durs</b> vinaigrette</p> <p>Salade de <b>pommes de terre</b></p> <p>Salade de <b>carottes râpées</b></p>	<p> Croustillant avoine-légumes- fromage sauce tomate</p> <p><b>Papillons</b></p>	<p>Idem menu standard</p>

 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.