




## Les menus du 20 au 24 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Salade verte</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> sauce niçoise</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Fromage blanc</b> aux 🏠 framboises</p>	<p>Salade de courgettes 🍆</p> <p>🍴 🍴</p> <p> Colin sauce aux herbes</p> <p>Purée de patates douces (<b>pommes de terre</b>)</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>St Morêt</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Melon</b> 🍈</p>	<p>Salade de <b>tomates</b> 🍆</p> <p>aux dés de brebis</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Légumes méditerranéens (haricot vert-aubergine-salsifis-poivron-oignon)</p> <p>aux pois chiches</p> <p><b>Boulghour</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Cake au <b>chocolat</b> 🏠</p>	<p><b>REPAS NEW-YORKAIS</b></p> <p><b>Salade coleslaw</b> (<b>carottes-chou blanc</b>)</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Cheeseburger à composer</b> (steak haché-tomate-salade verte-fromage)</p> <p><b>Pommes dauphines</b></p> <p><b>Ketchup</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p>*fromage</p> <p>🍴 🍴</p> <p></p> <p><b>Milkshake vanille-fraise</b></p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Sauté de porc</b> au romarin</p> <p><i>S/porc : Sauté de dinde</i></p> <p>Polenta</p> <p>🍆 Piperade 🏠</p> <p>🍴 🍴</p> <p>St Paulin</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Abricots 🍑</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>Omelette fraiche</b> sauce niçoise</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><b>Cheeseburger à composer</b> (pavé fromager-tomate-salade verte- fromage) - <b>P. dauphines</b> - <b>Ketchup</b></p>	<p>🏠 Galette avoine-riz-courgettes</p> <p>sauce tomate</p> <p>Polenta - Piperade</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.