

Les menus du 12 au 16 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs	Salade de haricots verts	Salade de <u>pommes de terre</u>	Salade d'endives 🍷	Potage aux <u>poireaux</u> 🏠
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷
Blanquette de dinde	Tajine de légumes aux figues	🐟 Colin sauce bretonne	Croziflette ( <u>épaule</u> )	Cheeseburger à composer*
🍷 <u>Riz</u> pilaf	(navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)	🍷 <u>Chou-fleur</u> persillé	savoyarde	Ketchup
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷
<u>Munster à la coupe</u>	<u>Semoule</u>	<u>Gouda</u>	<i>S/porc : Croziflette à la volaille</i>	Pommes noisettes
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷
<u>Orange</u> 🍷	<u>Camembert à la coupe</u>	<u>Fromage blanc</u> stracciatella	<u>Emmental râpé</u>	*fromage
🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷	🍷 🍷
	<u>Pomme</u> 🍷		Compote <u>pomme</u> -myrtilles 🏠	Yaourt arôme

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
Flageolets à la crème de curry	Idem menu standard	Idem menu standard	Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème)	Cheeseburger VG à composer
<u>Riz</u> pilaf				Ketchup
				Pommes noisettes

🐟 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.