

la semaine du goût Les menus du 12 au 16 octobre 2026 Semaine du Goût : Associations surprenantes				
	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges aux pommes et vinaigre de framboise 🍷 🍷 Goulash de bœuf hongrois Boulghour 🍷 🍷 Fraidou 🍷 🍷 Crème dessert vanille	Salade d'endives aux croûtons 🍷 🍷 Pavé fromager Poêlée de patates douces fraîches et petits pois 🍷 🍷 Carré de l'est à la coupe 🍷 🍷 Poire Williams verte	Velouté potiron, lait de coco et curcuma 🍷 🍷  Colin sauce safranée Carottes fraîches persillées 🍷 🍷 Edam 🍷 🍷 Semoule au lait et à la fleur d'oranger	Macédoine rémoulade 🍷 🍷 Cuisse de poulet crème de chou-fleur au cumin Torsades tricolores 🍷 🍷 Emmental à la coupe 🍷 🍷 Compote pomme-ananas à la cardamome	Salade de courgettes à la ciboulette 🍷 🍷 Knack S/porc : Knack de volaille Pommes nature Fondue de poireaux frais 🍷 🍷 Brie à la coupe 🍷 🍷 Carrot'cake

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
Goulash de lentilles vertes (poireau-champignons-céleri-tomate) Boulghour	Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées aux haricots azukis crème de chou-fleur au cumin Torsades tricolores	Saucisse veggie au jus Pommes nature Fondue de poireaux frais

 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.