

































Les menus du 13 au 19 mars 2023

Le Mexique

Menu
végétarien



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges </p> <p> </p> <p>Fricassée de veau sauce lyonnaise</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p> </p> <p>Carré frais</p> <p> </p> <p>Orange </p>	<p>Salade de carottes râpées </p> <p> </p> <p> Dés de colin sauce aurore</p> <p>Purée bruxelloise (choux de Bruxelles) </p> <p> </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p> </p> <p>Compote de fruits</p>		<p>Pain</p> <p>Légumes à croquer sauce Salsa</p> <p> </p> <p>Chili con carne (viande hachée-oignons- haricots rouges-maïs-poivrons)</p> <p> Riz pilaf</p> <p> </p> <p>Fromage à tartiner</p> <p> </p> <p>Gâteau façon Torta de Cielo (amandes)</p>	<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p> </p> <p>Pâtes sauce tomate et basilic</p> <p>Emmental râpé</p> <p> </p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p> </p> <p>Banane  </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>Galette basquaise et sauce</p> <p>Semoule aux légumes</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Chili aux légumes (haricots rouges-maïs-poivrons-oignons)</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>



Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.