

Menu  
végétarien

Les menus du 03 au 09 avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>céleri</u> 🥕 Salade de <u>carottes râpées</u> au citron 🍊 🌿 🌿 Omelette sauce tomate Boulghour 🌿 🌿 Fraidou Mimolette 🌿 🌿 Crème dessert au chocolat Banane	Salade de pâtes Salade verte Iceberg 🌿 🌿 Nuggets de poisson 🐟 Ketchup Gratin de blettes et <u>pommes de terre</u> 🌿 🌿 <b>Emmental à la coupe</b> <b>Gouda</b> 🌿 🌿 <b>Orange</b> Yaourt arôme		<b>Pain</b> Salade de <u>chou blanc</u> 🥕 Macédoine rémoulade 🌿 🌿 <b>Knacks</b> S/porc : Knacks de volaille Purée de <u>céleri frais</u> 🥕 🌿 🌿 <b>Pont l'Evêque AOP à la coupe</b> Point de brie à la coupe 🌿 🌿 Compote <u>pomme</u> -rhubarbe maison 🏠 Flan à la vanille 🍌	FERIE  VENDREDI SAINT



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
Idem menu standard	Idem menu standard		Galette tex-mex sauce tomate Purée de <u>céleri frais</u>	



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.