

Les menus du 21 au 27 novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage au potiron  </p> <p>Œufs durs vinaigrette</p> <p> </p> <p>Matelote de poisson </p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p> <u>Chou chinois frais</u></p> <p> </p> <p></p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p> <p>Flan vanille</p>	<p>Menu végétarien</p> <p></p> <p>Semoule aux pois chiches et légumes couscous</p> <p> </p> <p><u>Camembert à la coupe</u></p> <p><u>Gouda</u></p> <p> </p> <p>Tarte aux poires</p> <p>Yaourt arôme</p>		<p>ANIMATION INDE/ Pain</p> <p>Raita de <u>carottes</u> </p> <p>  </p> <p>Cuisse de poulet sauce tikka-massala</p> <p> <u>Riz</u></p> <p> </p> <p></p> <p>Lassi à la mangue et à la cardamome (fromage blanc)</p> <p></p>	<p>REPAS SPORTIF</p> <p>Duo salade verte et salade de mâche aux noix</p> <p> </p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p><u>Fromage râpé</u></p> <p> </p> <p></p> <p>Gourde de compote</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
Idem menu standard	Idem menu standard		<p>Haricots blancs et petits légumes sauce tikka massala</p> <p><u>Riz</u></p>	<p>Spaghettis à la bolognaise végétale</p> <p>(protéines de soja) - <u>Fromage râpé</u></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.