

Les menus du 23 au 29 janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de potiron   	Macédoine rémoulade 		<u>Pain</u> Salade de maïs  Choucroute ( <u>chou</u> et <u>pomme de terre</u> ) garni ( <u>knack</u> et <u>kassler</u> )  S/porc : <u>knacks de volaille</u> <u>Moutarde douce alsacienne</u> 	Jus de fruits  Cheeseburger à composer* Potatoes Ketchup  * fromage 
Poisson pané - citron Boulghour Piperade 	<u>Cuisse de poulet</u> sauce chasseur  <b>Macaronis</b> 		Saint Morêt 	
Bûchette de chèvre à la coupe 	<b>Munster AOP à la coupe</b> 		Cocktail de fruits au sirop à servir	Gourde de compote
Muffin aux pépites de chocolat 	Poire 			

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	<b>Céleri</b> braisé au curcuma Flageolets tomates <b>Macaronis</b>		Quenelles nature en sauce <u>Pommes nature</u> <u>Chou</u> à choucroute	Cheeseburger à composer végétarien Potatoes - Ketchup



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.