



































Les menus du 10 au 16 janvier 2022 **REPAS BON POUR  
TA PLANETE**

| Lundi   | Mardi  | Mercredi | Jeudi   | Vendredi   |
|---|--|----------|---|--|
|  Potage de potiron <br><br><br><br>Carbonade de <u>boeuf</u> flamande <br><b>Spaetzles IGP</b> <br><br><br><br>Six de Savoie<br><br><br><br>Flan au chocolat | Salade verte Iceberg<br><br> <br><b>Saucisse paysanne</b> au jus<br><br>Blé <br>Chou-fleur sauce Mornay <br><i>S/porc : Saucisse de volaille</i><br><br><br><br><b>Pont l'Evêque AOP</b><br><b>à la coupe</b><br><br><br><br><b>Banane</b>    |          | Menu végétarien<br><b>Pain</b> <br><b>Salade de <u>carottes râpées</u></b> <br><b>à la ciboulette</b><br><br><br><br>Flageolets à la crème de curry <br><b>Semoule aux petits légumes</b><br><br><br><br><br><b>Montboissier à la coupe</b><br><br><br><b>Fromage blanc vrac</b> et sucre | Pizza au fromage<br><br><br> Dés de colin <br>sauce aurore<br><br>Purée de <u>panais frais</u> <br><u>(pomme de terre-panais)</u><br><br> <br><br>Petit-suisse sucré<br><br><br><br>Clémentines  |

 Poissons issus de la pêche durable


 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international


 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

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

 Recette maison

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




 Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)

 Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Les menus du 17 au 23 janvier 2022

Menu végétarien

| Lundi  | Mardi   | Mercredi | Jeudi   | Vendredi  |
|--|---|----------|---|---|
| <p>Potage crème de courgettes </p> <p>~ ~</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes</p> <p>Tombée de <b>lentilles corail</b> </p> <p>~ ~</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Petits-suisse fruités</p> | <p>Salade d'<b>endives</b> </p> <p>~ ~</p> <p> Filet de colin </p> <p>sauce bretonne</p> <p> <b>Riz</b> safrané au fenouil </p> <p>~ ~</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p>~ ~</p> <p><b>Pomme</b> </p> |          | <p><b>Pain</b></p> <p>Salade de maïs </p> <p>~ ~</p> <p>Choucroute (<b>chou</b> et <b>pomme de terre</b>) </p> <p>garni (<b>knack</b> et <b>kassler</b>) </p> <p>S/porc : <u>Knacks de volaille</u></p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>~ ~</p> <p><b>Carré frais</b></p> <p>~ ~</p> <p><b>Orange</b> </p> | <p>Salade de coquillettes aux légumes et aux dés de fromage </p> <p>~ ~</p> <p>Croq'veggie à la tomate</p> <p><b>Epinards</b> à la crème </p> <p>~ ~</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>~ ~</p> <p>Cake au chocolat maison </p> |



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



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



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison














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.

Les menus du 24 au 30 janvier 2022

La Savoie



| Lundi  | Mardi   | Mercredi | Jeudi   | Vendredi   |
|--|---|----------|---|--|
| <p>Potage de <b>céleri</b> </p> <p>~ ~</p> <p> Poisson pané - citron</p> <p>Boulgour </p> <p>Piperade</p> <p>~ ~</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Liégeois au chocolat</p> | <p>Salade de haricots verts </p> <p>~ ~</p> <p>Sauté de dinde au romarin </p> <p><b>Macaronis</b> </p> <p>~ ~</p> <p>Mimolette</p> <p>~ ~</p> <p>Poire </p> |          | <p><b>Pain</b></p> <p>Duo de salade verte et<br/>salade de mâche </p> <p>~ ~</p> <p>Tartiflette (<b>jambon</b>) </p> <p><i>S/porc : Tartiflette à la volaille</i></p> <p>avec fromage à raclette</p> <p>~ ~</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>J'PEUX PAS J'AZ</p> <p><i>tartiflette</i></p> </div> <p>Compote de pomme à<br/>la crème de marrons</p> | <p>Salade de pois chiches </p> <p>~ ~</p> <p> <b>Emincé de bœuf</b> à la hongroise</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Petits pois et <b>carottes fraîches</b></p> <p>~ ~ </p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p>~ ~</p> <p><b>Clémentine</b> </p> |



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



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



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.




















Nouvel an chinois

Les menus du 31 janvier au 06 février 2022

Le 2 février, c'est la Chandeleur

Menu  
végétarien

| Lundi  | Mardi  | Mercredi | Jeudi  | Vendredi  |
|--|--|----------|--|---|
| <p>Potage de légumes </p> <p>~ ~</p> <p><u>Emincé de poulet</u> </p> <p>aux champignons</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé </p> <p> ~ ~</p> <p>Cotentin nature</p> <p>~ ~</p> <p><u>Yaourt nature sucré</u></p> | <p> Salade de <u>chou chinois</u>, haricots<br/>mungo et maïs </p> <p>~ ~</p> <p> Filet de hoki </p> <p>sauce aigre-douce</p> <p> <u>Riz</u> aux légumes chinois </p> <p>~ ~</p> <p>Fromage</p> <p></p> <p>Moelleux à l'ananas</p> |          | <p><u>Pain</u> </p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u> </p> <p>~ ~</p> <p>Spaghettis à la<br/>bolognaise maison </p> <p>~ ~</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>~ ~ </p> <p><u>Crêpe au chocolat</u></p> | <p> Salade de betteraves rouges<br/>au maïs </p> <p>~ ~</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>~ ~</p> <p><u>Fromage blanc aux fruits</u></p> <p>~ ~</p> <p>Banane</p> |



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



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



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.