

Les menus du 23 au 29 janvier 2023

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

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Nuggets végétariens - citron	Céleri braisé au curcuma		Quenelles nature en sauce	Cheeseburger à composer
Boulghour	Flageolets tomates		Pommes nature	végétarien
Piperade	Macaronis		Chou à choucroute	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