







Les menus du 28 novembre au 04 décembre 2022

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage à la crème de courgette  🌿 🍴	Salami <i>S/porc : <u>Roulade de volaille</u></i> 🌿 🍴		<u>Pain</u> Salade coleslaw <u>(carotte - chou blanc)</u>  🌿 🍴 	Taboulé 🌿 🍴
Escalope de dinde sauce marengo Gnocchis 🌿 🍴	Fricassée de bœuf cocotte  <u>Blé</u> à la cordiale de légumes 🌿 🍴		Cappelletis au fromage sauce tomate 🌿 🍴	<u>Sauté de porc</u> au curry <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Purée de <u>céleri frais</u>  🌿 🍴
Flan à la vanille 🌿 🍴	Six de Savoie 🌿 🍴		Fromage râpé 🌿 🍴	<u>Brie à la coupe</u> 🌿 🍴
Purée pomme-coing	<u>Yaourt à la fraise</u> à servir		Compote <u>pomme</u> -poire  maison  🌿 🍴	Clémentines 

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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gratin de gnocchis aux champignons Fondue de poireaux	Terrine de légumes Fricassée de haricots rouges, maïs et poivrons sauce tomate <u>Blé</u>		Idem menu standard	Pané fromage-épinards aux graines de courge 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