

Les menus du 06 au 12 mars 2023

**REPAS BON POUR  
TA PLANETE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quiche au fromage</p> <p>~ ~</p> <p><u>Boeuf</u> sauce cocotte</p> <p>Petits pois à la crème</p> <p>~ ~</p> <p>Fraidou</p> <p>~ ~</p> <p><u>Pomme</u> 🍏</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>~ ~</p> <p>Cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p>Torsades tricolores</p> <p>~ ~</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Kiwi 🥝</p>		<p>Menu végétarien</p> <p><u>Pain</u></p> <p>Salade de <u>céleri</u> 🥕 au paprika</p> <p>~ ~</p> <p>Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u> 🥕 sauce tomate crémée</p> <p><u>Boulghour</u></p> <p>~ ~</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p>  <p><u>Yaourt arôme alsacien</u></p>	<p>Radis roses</p> <p>~ ~</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Gratin de <u>chou-fleur</u> 🥕 et <u>potimorron</u></p> <p>~ ~</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>~ ~</p> <p>Moelleux à la poire maison 🏠</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Bouchées au pistou sauce tomate</p> <p>Petits pois à la crème</p>	<p>Fricassée de haricots rouges et maïs sauce aux poivrons</p> <p>Torsades tricolores</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Pané de blé</p> <p>Gratin de <u>chou-fleur</u> et <u>potimorron</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