

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Novembre 2026

5 ième composants



Semaine 45	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de pommes de terre Jambon grillé sauce charcutière Carottes à la crème persillées	1	Salade de boulgour, lentilles, corail et cramberies Filet de colin d'Alaska aux cornflakes, citron Pommes crispy / brisure de chou fleur		Salade d'endives à la crème Escalope de dinde sauce aux champignons Purée de potiron		Menu Végétarien Crème de poireaux ou salade de radis blancs aux pommes	1	Composez votre burger ! Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Steak haché Salade, oignon, cheddar, pain, pommes wedge Eclair au chocolat	1	
	Vache qui rit Fromage frais sucré		Galet de la Loire Yaourt Bio brassé à la pêche mixée	1	Fromage à la coupe Compote de pommes	1	Ravioles de lentilles et tomates de la ferme Salade de céleri rémoulade Fromage altesse Orange				
	Menu végétarien	Omelette Bio nature	2	Fingers aux 3 graines	3	Galette tomate basilic	4	Idem menu standard	5	Galette végétarienne	6
Semaine 46	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de pois chiche à la libanaise Cassiolette de poisson Duo de haricots	10	Choux blanc mimosa Pâtes A la bolognaise Gruyère râpé	1	FERIE 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Journée Alsacienne Mimi stick Knack Choucroute, moutarde, pommes vapeur persillées Munster AOP Pomme streussel	1	Menu Végétarien Potage crécy ou salade betteraves persillées Tomate végétarienne Riz sauce tomatée Camembert Mandarine	1	
	Tartare ail et fines herbes Fromage blanc sur lit de fruits	1	Salade de fruits								
	Menu végétarien	Galette de lentilles vertes, carottes, oignons Bio	9	Bolognaise végétarienne		10		11	Saucisse végétarienne	12	Idem menu standard
Semaine 47	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de concombres à la menthe Emincé de boeuf au paprika et cumin Ebly à la tomate	1	Pâté de campagne / cornichons ou maïs persillés Pilon de poulet tex-mex Poêlée de lentilles aux légumes Tomme grise Fruits au sirop	1	Salade méli-mélo aux 5 légumes Menu du chef Produit laitier Yaourt de Léas	1	Menu Végétarien Crème Dubarry ou salade cho-fleur mimosa Tartiflette végétarienne Gratin dauphinois Petit suisse nature Pomme d'Alsace	1	Salade de carottes persillées Meunière de poisson MSC sauce tartare Riz aux épinards Bûche du Pilat Chou à la crème	10 1	
	Ortolan Crème dessert Bio chocolat										
	Menu végétarien	Carré épeautre / légumes Bio	16	Aiguillette de blé	17	Menu du chef	18	Idem menu standard	19	Galette Bio orge, chèvre, miel	20
Semaine 48	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Taboulé à la menthe Emoincé de poulet sauce suprême Brocolis / chou-fleur		Macédoine mayonnaise Saucisse cuite fumée Potée Auvergnate au chou Tomme noire Yaourt brassé à la fraise mixé Bio		Menu Végétarien Salade de mâche Wingst nature sauce BBQ Purée de patates douces St Paulin Glace ou autre dessert		Potage de légumes ou salade de champignons à la crème Filet de poisson sauce oseille Quinoa aux petits légumes croquant Savaron Clémentine	10	Salade verte au maïs Boeuf bourguignon Pâtes aux beurre Fromage à la coupe Flan pâtissier	1	
	Rondelé Bio nature Riz au lait à la vanille Madagascar	1									
	Menu végétarien	Gratin de brocolis et chou-fleur et champignons	23	Saucisse végétale	24	Idem menu standard	25	Quenelle de semoule	26	Pâtes à la milanaise et oeuf dur	27
Baguettes "Label Rouge" (20)		Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
		Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10