

Menus du 2 au 6 novembre

Lundi 2-nov.	Mardi 3-nov.	Jeudi 5-nov.	Vendredi 6-nov.
Quiche lorraine	Velouté de légumes	Salade d'endives aux noix	Oeuf mimosa
Salade de concombre à la menthe	Chou rouge vinaigrette	Salade niçoise	Carottes râpées au citron vert
Salade strasbourgeoise *	Taboulé	Salami et cornichons	Salade de lentilles vinaigrette
Emincé de volaille aux poivrons	Oeufs brouillés	Blanquette de veau à l'ancienne	Poisson du marché
Filet de colin aux agrumes	Sauté de boeuf aux petits oignons	Dos de cabillaud	Boules boeuf à l'orientale
Fondue de poireaux	Frites	Riz	Tajine de légumes
Coquillettes	Carottes vichy	Gratin de potimarron	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Ile flottante	Fruit de saison
Salade de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Panna cotta au coulis de fruits
Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Carpaccio d'ananas	Eclair au chocolat

*Salade strasbourgeoise : pdt, saucisses de Strasbourg, oignons, cornichons

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus du 9 au 13 novembre

Lundi 9-nov.	Mardi 10-nov.	Jeudi 12-nov.	Vendredi 13-nov.
Carottes râpées	Salade des îles*	Betteraves vinaigrette	Salade verte aux croûtons
Champignons sauce ravigote	Céleri vinaigrette	Salade de mâche et pamplemousse	Salade de pâtes au jambon
Pâté de campagne	Salade d'endives au bleu	Beurre de sardines au citron sur pain grillé	Fond d'artichaut vinaigrette
Saumonette sauce ciboulette	Escalope de porc à la moutarde	Quiche chèvre épinards	Carbonade flamande
Escalope de dinde à la jurassienne	Poisson du marché	Steak haché	Poisson meunière
Jardinière de légumes	Haricots verts	Salade / Poêlée de courgettes	Purée de pommes de terre / Panais
Lentilles	Blé pilaf	Macaroni	Carottes au jus
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Mousse au chocolat blanc	Fruit de saison	Riz au lait	Compote de fruits
Fruit de saison	Entremets chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
Banane rôtie au caramel	Brownies	Salade de fruits	Petits suisses aux fruits

*Salade des Îles : fruits de mer, ananas, riz

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menüs du 16 au 20 novembre

Lundi 16-nov.	Mardi 17-nov.	Jeudi 19-nov.	Vendredi 20-nov.
Salade d'endives	Taboulé libanais	Céleri vinaigrette aux pommes	
Chou-fleur mimosa	Macédoine de légumes	Pizza	
Salade mexicaine*	Salade de champignons ciboulette	Poireaux vinaigrette	
Gratin de poisson aux fruits de mer	Fricassée de dinde grand-mère	Pâtes à la bolognaise végétarienne (haché végétal)	
Sauté de porc à l'ananas	Poisson du marché	Poisson pané	
Riz aux champignons	Etuvée de carottes persillade	Salade verte / Torti	
Bouquetière de légumes	Mogettes	Fondue de chou vert	
Fromage	Fromage	Fromage	
Laitage	Laitage	Laitage	
Entremets praliné	Fruit de saison	Fruit de saison	
Fruit de saison	Salade ananas kiwi	Compote pomme banane	
Tarte bourdaloue	Fromage blanc aux céréales	Crème caramel	

*Salade mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, chorizo

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus du 23 au 27 novembre

Lundi 23-nov.	Mardi 24-nov.	Jeudi 26-nov.	Vendredi 27-nov.
Potage de légumes	Quiche au fromage	Salade verte mimosa	Salade de blé au jambon
Salade composée au maïs	Salade d'avocats	Terrine de poisson	Céleri râpé
Salade du chef	Chou blanc et segments de mandarine	Salade de haricots verts	Râpé de betterave vinaigrette
Nuggets végétaux	Rôti de porc aux herbes de provence	Sauté de boeuf à la tomate	Filet de merlu au beurre blanc
Paupiette de veau sauce moutarde	Poisson du marché	Poisson du marché	Sauté de dinde et son jus
Pâtes	Gratin de potiron	Pommes boulangères	Étuvée de chou aux carottes
Poêlée de légumes	Lentilles	Poêlée de céleri	Penne
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fromage blanc à la crème de marrons	Fruit de saison	Pomme cuite au miel	Fruit de saison
Fruit de saison	Salade de fruits au sirop	Fruit de saison	Ile flottante
Abricots crème pâtissière	Entremets noix de coco	Crème dessert	Tarte aux fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.