



**B A
O N
N N
N E
E E**

**NOS FOURNISSEURS
SONT LOCAUX**



**Nos viandes de bœuf
et porc fraîches**
HERRMANN SA
REISCHTETT



Nos viandes fraîches
BOUCHERIE, CHARCUTERIE
DU VAL D'ARGENT
SCHERWILLER



Notre volaille fraîche
SIEBERT BRUNO
MOLSHEIM



Nos poissons frais
LE CHALUTIER
BENNIWIHR



Nos fruits et légumes
TERRA ALTER BIO
WITTENHEIM



Nos pâtes sèches
PATES THIRION
COLMAR



Nos produits laitiers
FERME BIO MICHEL
LAPOUTROIE



Nos produits laitiers
ALSACE LAIT
FERME DU ROTHENBACH
MITTLACH



MENU DU 03 janvier au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Végé</i>	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croustons	Salade de chou rouge	Macédoine de légumes	Salade de carottes au citron	Terrine de campagne
○	○	○	○	○
Cordon bleu de dinde	Bouchée de quenelles, volaille, aux champignons et carottes	Ravioli au tofu sauce provençale	Sauté de porc au raifort	Emince de bœuf façon carbonade
○	○	○	○	○
Potatoes aux épices	Pâtes	Salade verte	Semoule	Riz
○	○	○	○	○
Haricots verts	Cantal AOP	Edam	Duo de navets braisés	Légumes de saison
○	○	○	○	○
Fromage	Galette des rois	Fromage blanc à la confiture	Comté AOP	Emmental
○			○	○
Yaourt aromatisé			Compote de pommes	Fruit de saison
<i>Poisson sauce citron</i>	<i>Bouchée aux champignons</i>		<i>Saucisse végétale</i>	<i>Pané fromager</i>

LE GOUT DANS VOTRE ASSIETTE

Le pain, le riz, la semoule, le boulgour, le blé sont issus de l'Agriculture Biologique
Nos viandes de boeuf, porc et volaille sont fraîches et d'Alsace

La plupart de nos fromages sont d'origine AOP ou AOC
Nos pâtes sont locales et fabriquées à Colmar



NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX



Nos viandes de bœuf et porc fraîches
HERRMANN SA
REISCHTETT



Nos viandes fraîches
BOUCHERIE, CHARCUTERIE
DU VAL D'ARGENT
SCHERWILLER



Notre volaille fraîche
SIEBERT BRUNO
MOLSHEIM



Nos poissons frais
LE CHALUTIER
BENNIWIHR



Nos fruits et légumes
TERRA ALTER BIO
WITTENHEIM



Nos pâtes sèches
PATES THIRION
COLMAR



Nos produits laitiers
FERME BIO MICHEL
LAPOUTROIE



Nos produits laitiers
ALSACE LAIT
FERME DU ROTHENBACH
MITTLACH



MENU DU 10 janvier au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs aux petits légumes vinaigrette crémeuse	Salade de betteraves au cerfeuil	Salade coleslaw aux raisins sec	Salade composée au surimi	Salade de pommes de terre au fromage blanc et ciboulette
○	○	○	○	○
Falafels	Steak haché de bœuf à la Dijonaise	Volaille façon Kebab et sa sauce	Rougail de saucisse	Dos de colin sauce aux agrumes
○	○	○	○	○
Pâtes à l'arrabiata, carottes et olives	Ecrasé de pommes de terre	Blé aux épices	Riz aux haricots rouge	Semoule
○	○	○	○	○
Tomme blanche	Petits pois à la Française (salade, petits oignons)	Salade verte	Poêlée de butternut	Marmite de légumes minute
○	○	○	○	○
Clémentines	Barkgass au cumin	Fromage blanc au miel	Tomme de montagne	Saint nectaire AOP
○	○	○	○	○
	Yaourt de la ferme	Fruit de saison	Moelleux au chocolat noir, banane et coco	Compote au spéculos
	<i>Omelette</i>	<i>Poisson pané</i>	<i>Saucisses végétales</i>	

LE GOUT DANS VOTRE ASSIETTE

Le pain, le riz, la semoule, le boulgour, le blé sont issus de l'Agriculture Biologique
Nos viandes de boeuf, porc et volaille sont fraîches et d'Alsace

La plupart de nos fromages sont d'origine AOP ou AOC
Nos pâtes sont locales et fabriquées à Colmar



NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX



Notre volaille fraîche
SIEBERT BRUNO
MOLSHEIM



Nos pâtes sèches
PATES THIRION
COLMAR



Nos viandes de bœuf et porc fraîches
HERRMANN SA
REISCHTETT



Nos poissons frais
LE CHALUTIER
BENNIWIHR



Nos produits laitiers
FERME BIO MICHEL
LAPOUTROIE



Nos viandes fraîches
BOUCHERIE, CHARCUTERIE
DU VAL D'ARGENT
SCHERWILLER



Nos fruits et légumes
TERRA ALTER BIO
WITTENHEIM



Nos produits laitiers
ALSACE LAIT
FERME DU ROTHENBACH
MITTLACH



MENU DU 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Végé</i>	JEUDI	VENDREDI
Salade de céleri rémoulade et noix	Salade de radis moutarde à l'ancienne	Potage de potimarron	Salade de carottes cuites	Œuf dur mayonnaise
○	○	○	○	○
Boulette de bœuf façon tajine	Paëlla à la volaille et chorizo	Gratin de pommes de terre et fromage à tartiflette	Fish n'chips sauce tartare	Goulash de porc
○	○	○	○	○
Semoule	Riz aux légumes et fruits de mer	Salade verte	Frites de patates douce	Pâtes
○	○	○	○	○
Légumes tajine	Comté AOP	Comptée de poire à la vanille	Petits pois au jus d'herbes	Haricots vert
○	○	○	○	○
Camembert	Fromage blanc à la confiture		Cantal AOP	Edam
○			○	○
Mousse chocolat			Fruit de saison	Cake aux agrumes
<i>Falafels</i>	<i>Paëlla aux légumes et poisson</i>			<i>Omelette</i>

LE GOUT DANS VOTRE ASSIETTE

Le pain, le riz, la semoule, le boulgour, le blé sont issus de l'Agriculture Biologique
Nos viandes de boeuf, porc et volaille sont fraîches et d'Alsace

La plupart de nos fromages sont d'origine AOP ou AOC
Nos pâtes sont locales et fabriquées à Colmar



NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX



Notre volaille fraîche
SIEBERT BRUNO
MOLSHEIM



Nos pâtes sèches
PATES THIRION
COLMAR



Nos viandes de bœuf et porc fraîches
HERRMANN SA
REISCHTETT



Nos poissons frais
LE CHALUTIER
BENNIWIHR



Nos produits laitiers
FERME BIO MICHEL
LAPOUTROIE



Nos viandes fraîches
BOUCHERIE, CHARCUTERIE
DU VAL D'ARGENT
SCHERWILLER



Nos fruits et légumes
TERRA ALTER BIO
WITTENHEIM



Nos produits laitiers
ALSACE LAIT
FERME DU ROTHENBACH
MITTLACH



MENU DU 24 janvier au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI Végé	JEUDI	VENDREDI
Salade de carottes au cumin	Céleri rapé et sa sauce cocktail	Terrine de légumes sauce fromage blanc aux herbes	Salade de chou	Salade de haricots vert au basilic
○	○	○	○	○
Saucisse fumée de nos régions	Mijoté de volaille au curry et raisin sec	Gratin de quenelles nature et champignons	Dos de lieu sauce aux agrumes	Chili con carné
○	○	○	○	○
Pommes de terre vapeur	Pâtes	Carottes braisées	Semoule au jus	(bœuf, maïs, poivrons, haricots rouge)
○	○	○	○	○
Choucroute	Poêlée de petits légumes de saison	Fromage dans le plat	Petits pois au jus d'herbes	Riz coloré
○	○	○	○	○
Munster	Camembert	Fromage dans le plat	Fromage blanc au sucre	Tome de nos montagnes
○	○	○	○	○
Yaourt de la ferme	Banane	Compoté de poires maison	Fromage blanc au sucre	Gateau au citron
<i>Saucisse végétale</i>	<i>Mijoté végétal</i>			<i>Chili végétal</i>

LE GOUT DANS VOTRE ASSIETTE

Le pain, le riz, la semoule, le boulgour, le blé sont issus de l'Agriculture Biologique
Nos viandes de boeuf, porc et volaille sont fraîches et d'Alsace

La plupart de nos fromages sont d'origine AOP ou AOC
Nos pâtes sont locales et fabriquées à Colmar



NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX



Notre volaille fraîche
SIEBERT BRUNO
MOLSHEIM



Nos pâtes sèches
PATES THIRION
COLMAR



Nos viandes de bœuf et porc fraîches
HERRMANN SA
REISCHTETT



Nos poissons frais
LE CHALUTIER
BENNWIHR



Nos produits laitiers
FERME BIO MICHEL
LAPOUTROIE



Nos viandes fraîches
BOUCHERIE, CHARCUTERIE
DU VAL D'ARGENT
SCHERWILLER



Nos fruits et légumes
TERRA ALTER BIO
WITTENHEIM



Nos produits laitiers
ALSACE LAIT
FERME DU ROTHENBACH
MITTLACH



MENU DU 24 janvier au 04 février 2022

LUNDI Végé	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de petits pois et carottes	Salade de pousse de bambou, ananas et soja	Salade verte aux croutons	Salade de betteraves au balsamique	Salade de carottes sauce aux agrumes
○	○	○	○	○
Quiche sans pate aux petits légumes	Pâtes sautées aux fruits de mer, poisson, champignons et noix de caiou	Gratin d'endives au jambon	Sauté de porc à la Bretonne	Munstiflette aux champignons
○	○	○	○	○
Salade verte	Nouvel an Chinois	Riz	Pommes roties	Salade verte
○	○	○	○	○
Fromage dans le plat	○	Fromage dans le plat	Flageolets à l'ail	Fromage dans le plat
○	○	○	La Chandeleur	○
Kiwi	Salade de fruits exotique	Compote	Crêpes au sucre canelle	Gateau au pépites de chocolat
		<i>Gratin endives et œuf dur</i>	<i>Pané fromager</i>	

LE GOUT DANS VOTRE ASSIETTE

Le pain, le riz, la semoule, le boulgour, le blé sont issus de l'Agriculture Biologique
Nos viandes de boeuf, porc et volaille sont fraîches et d'Alsace

La plupart de nos fromages sont d'origine AOP ou AOC
Nos pâtes sont locales et fabriquées à Colmar