



S1 menus du 2 au 6 mars 2026

S2 menus du 9 au 13 mars 2026

Lundi

Salade verte (30g)

Spaghettis à la carbonara¹⁻⁷ (250g / 180g)

SVI : spaghettis sauce 3 fromages¹⁻⁷

Gruyère râpé⁷

Compote pomme cannelle

Bouillon de légumes vermicelles¹ (1/5L)

Saucisse fumée¹⁴ (1 saucisse)

SVI : saucisse végétale⁶

Chou rouge (80g)

Purée de pomme de terre⁷ (200g / 150g)

Mousse au chocolat³⁻⁷

Mardi

Crudité de carotte (80g)

Filet de colin sauce aux herbes⁴ (70g / 50g)

Julienne de légumes⁹ (100g)

Riz pilaf (150g / 100g)

Cake au yaourt¹⁻³⁻⁷

Œuf dur mayonnaise³⁻¹⁰ (1 œuf / ½ œuf)

Pizza margarita¹⁻⁷ (250g / 180g)

Salade verte (30g)

Compote pomme fruits rouges

Mercredi

Liste des allergènes (1 : gluten, 2 : crustacés, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : arachides, 6 : soja, 7 : lait, 8 : fruits à coques, 9 : céleri, 10 : moutarde, 11 : graines de sésame, 12 : lupin, 13 : mollusques, 14 : anhydrides sulfureux et sulfites)

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements. Les menus sont élaborés par une diététicienne. Notre pain est issu de la boulangerie artisanale et locale.

Jeudi

Charcuterie¹⁴ (30g)

SVI : fromage⁷ (30g)

Emincé de poulet à l'indienne¹⁻⁷ (70g / 50g)

SVI : œuf dur + sauce tomate⁴

Brocoli (100g)

Semoule¹ (150g / 100g)

Fromage blanc coulis de fruits rouges⁷

Potage de poireaux (1/5L)

Stick de poisson¹⁻³⁻⁴ (70g / 50g)

Haricot vert (100g)

Pâtes papillon¹ (150g / 100g)

Yaourt arôme⁷

Vendredi

Salade de betterave rouge (80g)

Tartiflette végétarienne (250g / 180g)
(PDT, oignon, champignon et fromage)⁷

Fruit frais de saison

Crudité de céleri⁹ (80g)

Blanquette de dinde¹⁻⁷ (70g / 50g)

Carotte à l'étuvée (100g)

Riz (150g / 100g)

SVI : risotto à la tomate⁷

Camembert⁷

Fruit frais de saison

A l'Agneau

Restaurant - Cuisine à Seltz



Viande Poisson Oeufs

Fruits et légumes Crus /cuits

Féculets

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras



S3 menus du 16 au 20 mars 2026

S4 menus du 23 au 27 mars 2026

Lundi

Potage de légumes (1/5L)

Pain de viande¹⁻⁷ (70g / 50g)

SVI : pâtes sauce pesto et mozzarella¹⁻⁷

Purée de potimarron⁷ (200g / 150g)

Vache qui rit^{®7}

Fruit frais de saison

Crudité de carotte (80g)

Palette à la diable (70g / 50g)

SVI : käsespeatzles¹⁻³⁻⁷

Fondue de poireau⁷ (100g)

Speatzles¹⁻³⁻⁷ (150g / 100g)

Salade de fruits frais

Mardi

Salade de lentilles et carotte¹⁰ (80g)

Cuisse de poulet désossée (70g / 50g)

SVI : beignet de légumes¹

Petit pois (100g)

Gratin dauphinois⁷ (150g / 100g)

Crème dessert vanille^{®1-7}

Menu monochrome blanc

Crudité de céleri⁹ (80g)

Médailon de merlu sauce blanche¹⁻⁴ (70g / 50g)

Chou-fleur (100g)

Riz (150g / 100g)

Yaourt nature sucré⁷

Mercure

Liste des allergènes (1 : gluten, 2 : crustacés, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : arachides, 6 : soja, 7 : lait, 8 : fruits à coques, 9 : céleri, 10 : moutarde, 11 : graines de sésame, 12 : lupin, 13 : mollusques, 14 : anhydrides sulfureux et sulfites)

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements. Les menus sont élaborés par une diététicienne. Notre pain est issu de la boulangerie artisanale et locale.

Jeudi

Salade d'endive (30g)

Gratin de tortellinis ricotta/épinard¹⁻⁷ (250g / 180g)

Fromage de chèvre⁷

Compote pomme banane

Salade de haricot vert (80g)

Hamburger¹⁻⁷ (1 pièce) (pain, steak haché, fromage, salade, sauce)

SVI : hamburger avec poisson pané¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Potatoes (150g / 100g)

Fruit frais de saison

Vendredi

Radis rose sauce FB aux fines herbes⁷ (80g)

Filet de limande sauce beurre blanc¹⁻⁴⁻⁷ (70g / 50g)

Nouilles fines¹ (170g / 120g)

Mimolette⁷

Poire au sirop

Salade verte (30g)

Gratin de gnocchis aux légumes¹⁻⁷ (250g / 180g)

Brie⁷

Gâteau basque¹⁻³⁻⁷⁻⁸

S5 Menus du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi

Salade de betterave rouge (80g)

Lasagne à la bolognaise gratiné¹⁻⁷ (250g / 180g)

SVI : lasagne aux légumes et mozzarella¹⁻⁷

Tarte poire/chocolat¹⁻³⁻⁷

Mardi

Œuf dur mayonnaise³⁻¹⁰ (1 œuf / ½ œuf)

Tourte à la volaille¹⁻³⁻⁷ (250g / 180g)

SVI : quiche aux légumes¹⁻³⁻⁷

Salade verte (30g)

Compote de pomme à la fève de tonka

Mercr

Liste des allergènes (1 : gluten, 2 : crustacés, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : arachides, 6 : soja, 7 : lait, 8 : fruits à coques, 9 : céleri, 10 : moutarde, 11 : graines de sésame, 12 : lupin, 13 : mollusques, 14 : anhydrides sulfureux et sulfites)

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements. Les menus sont élaborés par une diététicienne. Notre pain est issu de la boulangerie artisanale et locale.

Jeudi

Salade strasbourgeoise⁷⁻¹⁴ (80g)

SVI : fromage⁷ (30g)

Dos de colin sauce provençale⁴ (70g / 50g)

Brocoli (100g)

Riz (150g / 100g)

Yaourt arome⁷

Vendredi

Macédoine de légumes⁹ (80g)

Fromage blanc ail et fines herbes⁷ (120g / 100g)

PDT sautées (170g / 120g)

Saint-Paulin⁷

Fruit frais de saison