
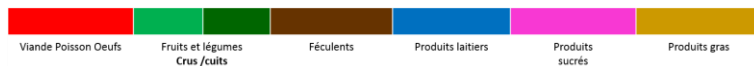




<div><div>Viande Poisson Oeufs</div><div>Fruits et légumes Crus /cuits</div><div>Féculents</div><div>Produits laitiers</div><div>Produits sucrés</div><div>Produits gras</div></div>		
	S1 menus du 12 au 16 janvier 2026	S2 menus du 19 au 23 janvier 2026
Lundi	<p>Potage de potimarron (1/5L)</p> <p>Boulettes de bœuf¹ (70g / 50g) SVI : fallafels</p> <p>Légumes couscous⁹ (100g)</p> <p>Semoule¹ (170g / 120g)</p> <p>Tome de Savoie + pain¹⁻⁷</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade strasbourgeoise⁷⁻¹⁴ (80g) SVI : fromage + pain¹⁻⁷</p> <p>Curry de poisson⁴ (70g / 50g)</p> <p>Riz (170g / 120g)</p> <p>Compote de poire</p>
Mardi	<p>Crudité de céleri⁹ (80g)</p> <p>Œuf mollet³ (2 / 1 œuf)</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre¹⁻⁷ (170g / 120g)</p> <p>Yaourt aromatisé⁷</p>	<p>Salade de pomme de terre (80g)</p> <p>Escalope viennoise¹⁻³ (70g / 50g) SVI : bâtonnet de fromage pané¹⁻³⁻⁷</p> <p>Fondue de poireau⁷ (min 100g)</p> <p>Vache qui rit® + pain¹⁻⁷</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi	<div><div>A l'Agneau</div><div>Restaurant-Traiteur Jacky Bletzacker 1 Route de Strasbourg 67470 Seltz Tél. 03 88 86 53 11 www.restaurant-agneau.com E-mail : info@restaurant-agneau.com</div><div></div></div>	
Jeudi	<p>Salade de betteraves rouges/dés de fromage⁷ (80g)</p> <p>Blanquette de la mer⁴ (70g / 50g)</p> <p>Riz (170g / 120g)</p> <p>Compote pomme/banane</p>	<p>Salade verte (30g)</p> <p>Gratin de ravioles aux épinards¹⁻⁷ (250g / 180g)</p> <p>Brie + pain¹⁻⁷</p> <p>Tarte aux pommes¹⁻³⁻⁷</p>
Vendredi	<p>Potage de légumes (1/5 L)</p> <p>Croque-monsieur¹⁻⁷ (1 + ½) SVI : croque-monsieur végétarien</p> <p>Salade verte (30g)</p> <p>Liégeois chocolat®¹⁻⁷⁻³</p>	<p>Crudité de carotte (80g)</p> <p>Bouchée à la reine¹⁻⁷ (70g / 50g)</p> <p>Speatzles¹⁻³⁻⁷ (170g / 120g) SVI : bouchée au poisson¹⁻⁴</p> <p>Fromage blanc à la vanille⁷</p>



	S3 menus du 26 au 30 janvier 2026	S4 menus du 2 au 6 février 2026
Lundi	Potage de légumes (1/5L) Quiche aux légumes¹⁻³⁻⁷ (250g / 180g) Camembert + pain¹⁻⁷ Fruit de saison	Menu de la chandeleur : Salade de mâche (30g) Galette bretonne jambon, champignon, emmental⁷ (1 pièce) SVI : galette bretonne aux légumes et emmental ⁷ Crêpe au chocolat ou confiture¹⁻³⁻⁷
Mardi	Crudité de coleslaw (80g) Spaghettis à la bolognaise¹ (250g / 180g) SVI : spaghettis sauce 3 fromages ¹⁻⁷ Gruyère râpé⁷ (15g) Brownie¹⁻³⁻⁷⁻⁸	Salade de betterave rouge et maïs (80g) Filet de merlu à la provençale⁴ (70g / 50g) Brocoli (100g) Coquillettes¹ (170g / 120g) Saint-Paulin + pain¹⁻⁷ Salade de fruits frais et de saison
Mercredi	<div>  <p> <i>A l'Agneau</i> Restaurant-Traiteur Jacky Bletzacker 1 Route de Strasbourg 67470 Seltz Tél. 03 88 86 53 11 www.restaurant-agneau.com E-mail : info@restaurant-agneau.com </p> </div>	
Jeudi	Macédoine de légumes⁹ (80g) Cordon bleu de volaille¹⁻³⁻⁷ (70g / 50g) SVI : nuggets de blé ¹ Haricot vert (100g) Potatoes (170g / 120g) Yaourt nature sucré⁷	Velouté de chou-fleur (1/5L) Steak haché sauce au poivre (70g / 50g) SVI : steak végétal Purée de potiron⁷ (200g / 150g) Petit suisse arôme⁷
Vendredi	Méli-mélo de crudités (80g) Filet de colin sauce citronnée¹⁻⁴ (70g / 50g) Duo de carotte (100g) Riz basmati (170g / 120g) Comté + pain¹⁻⁷ Dés de pommes cuites	Crudité de céleri⁹ (80g) Galette végétale boulghour/pois chiche¹ (1 pièce) Légumes couscous⁹ (100g) Semoule¹ (170g / 120g) Fromage frais à tartiner + pain¹⁻⁷ Compote pomme vanille

S5 menus du 9 au 13 février 2026

Lundi	<p>Potage de potimarron (1/5 L)</p> <p>Filet de hoki⁴ (70g / 50g)</p> <p>Epinard à la crème⁷ (100g)</p> <p>Boulgour¹ (170g / 120g)</p> <p>Fromage blanc au miel⁷</p>
Mardi	<p>Crudité de carotte (80g)</p> <p>Risotto aux champignons⁷ (250g / 180g)</p> <p>Fromage de chèvre + pain¹⁻⁷</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte (30g)</p> <p>Lasagne au bœuf gratiné¹⁻⁷ (250g / 180g)</p> <p>SVI : lasagne aux légumes et mozzarella¹⁻⁷</p> <p>Babybel® + pain¹⁻⁷</p> <p>Ile flottante¹⁻³⁻⁷</p>
Vendredi	<p>Menu du Nouvel an chinois :</p> <p>Nem au porc¹⁻⁶ (50g)</p> <p>SVI : beignet de crevette¹⁻⁴</p> <p>Emincé de volaille sauce aigre douce¹⁻⁶ (70g / 50g)</p> <p>SVI : crevettes sautées sauce aigre douce¹⁻⁴⁻⁶</p> <p>Nouilles chinoises¹⁻³ (170g / 120g)</p> <p>Litchi au sirop</p>