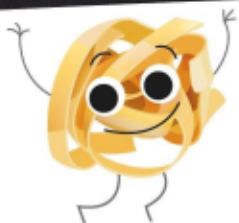


Menu



du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février



Lundi

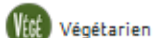
Potage de légumes

Beignets de poisson au citron

Haricots verts
BIO (huile non bio)

Edam

Fruit de saison



Mardi

Ravioli à la volaille

Salade verte



Fromage blanc

Flan pâtissier

Mercredi

Feuilleté au fromage

Croq blé épinard fromage



Purée de patates douces fraîches

Camembert

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)



Jeudi

Pommes de terre à l'ancienne

Saucisse blanche grillée



Carottes sauce béchamel

Yaourt nature sucré



Muffin aux pépites de chocolat*

Vendredi

Céleri frais BIO au fromage blanc
citron aneth

Filet de colin
d'Alaska pané et citron



Fondue de poireaux



Vache qui rit

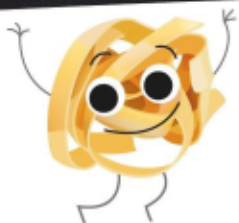
Fruit de saison



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

du Lundi 03 Mars au Vendredi 07 Mars



MARDI GRAS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte fraîche aux agrumes	Betterave BIO vinaigrette pomme et menthe	Salade des incas BIO (persil non bio)	Carottes BIO râpées au cerfeuil	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais BIO)
*****	*****	*****	*****	*****
Saucisse de Strasbourg 	Emincé de boeuf local sauce au pain d'épices	Tarte aux trois fromages 	Dahl de pois cassés et RIZ BIO 	Filet de colin d'Alaska sauce dielloise 
*****	*****	*****	*****	*****
Chou-fleur et brocolis béchamel	Spaetzles			Purée
*****	*****	*****	*****	*****
Saint Morêt 	Yaourt nature sucré	Fromage blanc aux fruits	Gouda	Petit moulé ail et fines herbes
*****	*****	*****	*****	*****
Chou à la vanille	Beignet chocolat noisette	Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison





du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars



Lundi

Salade verte fromagère


Omelette aux fines herbes 


Riz pilaf 

Rondelé nature

Compote de pommes cassis

Mardi

Velouté de légumes 

Emincé de poulet d'Alsace au curry 

Pommes de terre sautées

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mercredi

Wrap de crudités frais

Haricots rouges et boeuf au cumin


Boullgour 

Munster 

Pomme au four

Jeudi

Chou blanc frais BIO sauce fromage blanc curry

Rôti de porc au thym 

Haricots verts persillés

Fromage blanc


Moelleux aux pépites de chocolat

Vendredi

Salami

Filet de colin d'Alaska meunière


Légumes du pot au feu


Vache qui rit 


Liégeois chocolat



 Végétarien  Bio

 Label Rouge

 Appellat. d'Origine Protégée

 Local

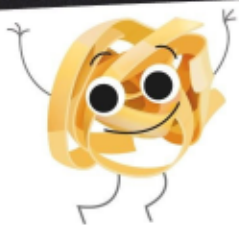
 Bleu Blanc Coeur



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars



**ANIMATION
IRLANDE**

Lundi

Salade bicolore

Bio

Escalope viennoise

Fondue de poireaux



Mimolette

Fromage blanc aux fruits

Bio

Local

Viande de France

Végétarien

Mardi

Rémoulade de CHOU
BLANC FRAIS BIO à l'orange

Parmentier de boeuf façon
cottage pie



Cheddar

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Salade fraîche mêtée

Boulgour aux lentilles
corail à l'indienne

Végé

Carottes Vichy
BIO (poivre non bio)

Bûchette mi-chèvre

Crème dessert à la vanille



Jeudi

Cake à la provençale

Merguez

Légumes couscous

Semoule

Bio

Yaourt nature sucré

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Vendredi

Radis en rondelles
sauce au fromage blanc

Bouchée du pêcheur

Cordiale de légumes

Emmental

Fruit de saison

Bio



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu

du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars

Lundi

Salade Iceberg aux maïs

Emincé de boeuf aigre doux

Purée

Yaourt nature sucré

BIO

Fruit de saison

BIO Bio

Volaille Française

Végétarien

Pêche durable

Mardi

Salade de haricot rouge au maïs et poivron

Tajine de poulet aux raisins secs et miel



Semoule et pois chiches

Saint Morêt

BIO

Muffin aux pépites de chocolat

Mercredi

Quiche lorraine

Paupiette de veau sauce chasseur

Macaroni

BIO

Rondelé nature

Liégeois à la vanille



Jeudi

Salade fraîche mêlée

Lasagnes bolognaise de lentilles BIO d'Alsace

Végé

Yaourt nature sucré

Brownie aux haricots rouges

Vendredi

Carotte BIO râpée vinaigrette au jus de raisin

Moqueca de poisson



Riz Thaï cuisiné aux fèves

Brie

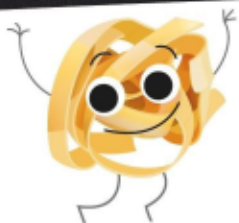
Flan pâtissier



L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu



du Lundi 31 Mars au Vendredi 04 Avril



Lundi

Concombre BIO ciboulette


Penne BIO au chorizo et poivrons

Edam

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées
BIO à la mimolette

Steak haché 


Frites

Yaourt nature sucré

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Mercredi

Salade fantaisie
(céleri frais et pomme BIO)

Sauté de dinde crème
aux oignons caramélisés 

Boullgour aux petits légumes


Camembert

Ananas frais



Jeudi

Salade façon huancayo


Chili sin carne (riz BIO) 

Fromage blanc


Moelleux au citron

Vendredi

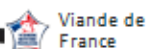
Carottes cuites à la coriandre

Filet de colin
d'Alaska pané et citron 

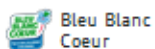
Epinards béchamel

Vache qui rit 

Yaourt aux fruits



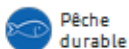
Viande de France



Bleu Blanc Coeur



Végétarien



Pêche durable



Bio

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu

du Lundi 07 Avril au Vendredi 11 Avril

Lundi

Champignons frais
crus en rémoulade

Pizza napolitaine



Salade verte



Rondelé nature

Mousse chocolat au lait



Végétarien



Bio

Mardi

Salade coleslaw

Rôti de porc à la moutarde



Pommes de terre rissolées

Petit-suisse nature



Moelleux amande griotte



Viande de France



Viande de France



Pêche durable

Mercredi

Betterave BIO
vinaigrette framboise

Falafels



Epinards béchamel

Yaourt nature sucré

Fruit de saison



Jeudi

Hachis Parmentier



Salade verte



Brie

Crème dessert à la vanille

Vendredi

Carottes fraîches
BIO râpées aux raisins

Colin d'Alaska
sauce safranée



Samoule



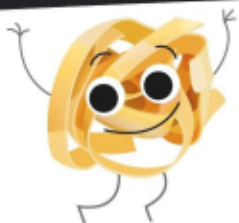
Fromage blanc sucré

Compote de pommes



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril



Lundi

Salade verte au maïs

Frittata Mozzarella
Poivrons (oeuf BIO)



Carottes Vichy
BIO (poivre non bio)

Edam

Compote pomme fraise

Mardi

Chou blanc BIO frais vinaigrette
au cumin

Sauté de dinde basquaise



Tagliatelles

Camembert

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Mercredi

Chou fleur sauce picalilli

Chili con carne
et riz (boeuf et riz BIO)



Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

Jeudi

Salade de pâtes au paprika

Rôti de porc au thym



Petits pois à l'étuvée

Emmental

Chou à la crème

Vendredi

Carottes râpées

Croustillant à l'avoine et
fromage

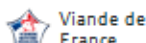
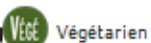


Purée de courgettes












































Yaourt nature sucré



























































































Moelleux caramel au beurre salé



























































































Liste des 14 allergènes principaux par recette








































															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Lundi 24 Février - Déjeuner														
	Potage de légumes					X				X					
	Beignets de poisson au citron		X		X						X				
	Haricots verts BIO (huile non bio)										X				
	Edam	X													
	Fruit de saison														
	Mardi 25 Février - Déjeuner														
	Ravioli à la volaille	X	X	X						X			X		
	Salade verte														
	Fromage blanc	X													
	Flan pâtissier	X	X	X											
	Mercredi 26 Février - Déjeuner														
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Croq blé épinard fromage	X	X												
	Purée de patates douces fraîches	X				X									
	Camembert	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Jeudi 27 Février - Déjeuner														
	Pommes de terre à l'ancienne					X					X		X		
	Saucisse blanche grillée														
	Carottes sauce béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Muffin aux pépites de chocolat*	X	X	X			X				X				
	Vendredi 28 Février - Déjeuner														
	Céleri frais BIO au fromage blanc citron aneth	X								X					
	Filet de colin d'Alaska pané et citron		X		X										
	Fondue de poireaux	X													
	Vache qui rit	X													
	Fruit de saison														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Lundi 03 Mars - Déjeuner														
	Salade verte fraîche aux agrumes														
	Saucisse de Strasbourg														
	Chou-fleur et brocolis béchamel	X	X												
	Saint Morêt	X													
	Chou à la vanille	X	X	X			X				X			X	
	Mardi 04 Mars - Déjeuner														
	Betterave BIO vinaigrette pomme et menthe					X									
	Emincé de boeuf local sauce au pain d'épices		X												
	Spaetzles	X	X	X											
	Yaourt nature sucré	X													
	Beignet chocolat noisette	X	X	X			X				X				
	Mercredi 05 Mars - Déjeuner														
	Salade des incas BIO (persil non bio)														
	Tarte aux trois fromages	X	X	X											
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison														
	Jeudi 06 Mars - Déjeuner														
	Carottes BIO râpées au cerfeuil					X					X		X		
	Dahl de pois cassés et RIZ BIO														
	Gouda	X													
	Brownies	X	X	X			X								
	Vendredi 07 Mars - Déjeuner														
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais)			X		X							X		
	Filet de colin d'Alaska sauce dieppoise		X		X	X		X	X						
	Purée					X									
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Fruit de saison														
	Lundi 10 Mars - Déjeuner														
	Salade verte fromagère	X				X					X		X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Omelette aux fines herbes	X		X											
	Riz pilaf														
	Rondelé nature	X													
	Compote de pommes cassis														
	Mardi 11 Mars - Déjeuner														
	Velouté de légumes	X								X					
	Emincé de poulet d'Alsace au curry	X	X												
	Pommes de terre sautées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Fruit de saison														
	Mercredi 12 Mars - Déjeuner														
	Wrap de crudités frais	X	X												
	Haricots rouges et boeuf au cumin														
	Boulgour		X												
	Munster	X													
	Pomme au four	X													
	Jeudi 13 Mars - Déjeuner														
	Chou blanc frais BIO sauce fromage blanc	X													
	Rôti de porc au thym														
	Haricots verts persillés										X				
	Fromage blanc	X													
	Moelleux aux pépites de chocolat		X	X							X				
	Vendredi 14 Mars - Déjeuner														
	Salami	X													
	Filet de colin d'Alaska meunière	X	X	X	X			X	X						
	Légumes du pot au feu									X					
	Vache qui rit	X													
	Liégeois chocolat	X									X				
	Lundi 17 Mars - Déjeuner														
	Salade bicolore					X							X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Escalope viennoise		X	X											
	Fondue de poireaux	X													
	Mimolette	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Mardi 18 Mars - Déjeuner														
	Rémoulade de CHOU BLANC FRAIS BIO à			X		X							X		
	Parmentier de boeuf façon cottage pie	X				X									
	Cheddar	X													
	Mousse chocolat au lait	X									X				
	Mercredi 19 Mars - Déjeuner														
	Salade fraiche mêlée	X	X			X					X		X		
	Boulgour aux lentilles corail à l'indienne		X												
	Carottes Vichy BIO (poivre non bio)														
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Crème dessert à la vanille	X													
	Jeudi 20 Mars - Déjeuner														
	Cake à la provençale	X	X	X											
	Merguez												X		
	Légumes couscous									X			X		
	Semoule		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Vendredi 21 Mars - Déjeuner														
	Radis en rondelles sauce au fromage blanc	X													
	Bouchée du pêcheur	X	X	X	X	X			X		X				
	Cordiale de légumes	X								X					
	Emmental	X													
	Fruit de saison														
	Lundi 24 Mars - Déjeuner														
	Salade Iceberg aux maïs														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Emincé de boeuf aigre doux		X			X					X				
	Purée					X									
	Yaourt nature sucré	X													
	Fruit de saison														
	Mardi 25 Mars - Déjeuner														
	Salade de haricot rouge au maïs et poivron					X					X		X		
	Tajine de poulet aux raisins secs et miel		X										X		
	Semoule et pois chiches		X												
	Saint Morêt	X													
	Muffin aux pépites de chocolat		X	X							X				
	Mercredi 26 Mars - Déjeuner														
	Quiche lorraine	X	X	X											
	Paupiette de veau sauce chasseur		X			X					X				
	Macaroni		X								X				
	Rondelé nature	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Jeudi 27 Mars - Déjeuner														
	Salade fraîche mêlée	X	X			X					X		X		
	Lasagnes bolognaise de lentilles BIO d'Alsace	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Brownie aux haricots rouges			X			X				X				
	Vendredi 28 Mars - Déjeuner														
	Carotte BIO râpée vinaigrette au jus de raisin					X					X		X		
	Mocqueca de poisson				X										
	Riz Thaï cuisiné aux fèves	X													
	Brie	X													
	Flan pâtissier	X	X	X											
	Lundi 31 Mars - Déjeuner														
	Concombre BIO ciboulette					X							X		
	Penne BIO au chorizo et poivrons	X	X												

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Edam	X													
	Fruit de saison														
	Mardi 01 Avril - Déjeuner														
	Carottes râpées BIO à la mimolette	X				X					X		X		
	Steak haché														
	Frites														
	Yaourt nature sucré	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Mercredi 02 Avril - Déjeuner														
	Salade fantaisie (céleri frais et pomme BIO)					X				X	X		X		
	Sauté de dinde crème aux oignons	X	X												
	Boulgour aux petits légumes		X							X					
	Camembert	X													
	Ananas frais														
	Jeudi 03 Avril - Déjeuner														
	Salade façon huancayo	X		X											
	Chili sin carne (riz BIO)														
	Fromage blanc	X													
	Moelleux au citron		X	X											
	Vendredi 04 Avril - Déjeuner														
	Carottes cuites à la coriandre					X									
	Filet de colin d'Alaska pané et citron		X		X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Vache qui rit	X													
	Yaourt aux fruits	X													