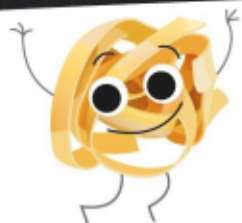


Menu



du Lundi 07 Juillet au Vendredi 11 Juillet



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Concombre à la crème

Chou blanc BIO frais vinaigrette
au cumin

Duo carotte BIO et radis sauce
fromage blanc aneth

Melon

Macédoine de
légumes mayonnaise

Spaghetti à la bolognaise

Jambon blanc et cornichon

Omelette aux fines herbes 

Filet de poulet au curcuma

Dos de colin
d'Alaska à l'aneth 

Salade de pommes
de terre à l'échalote

Ratatouille 

Purée

Haricots blancs à la tomate

Emmental râpé BIO 

Camembert

Yaourt nature sucré

Vache qui rit 

Fraidou

Flan au chocolat

Fruit de saison

Compote de pommes

Moelleux au citron

Fruit de saison 

 Bio

 Végétarien

 Local

 Pêche
durable

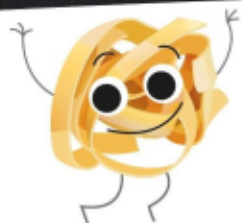
Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



Menu



du Lundi 14 Juillet au Vendredi 18 Juillet



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte mimosa

Céleri vinaigrette



Carottes râpées

Steak haché



Haut de cuisse de poulet rôti



Tarte aux trois fromages



Filet de lieu sauce curry



Petits pois à l'étuvée

Piperade

Salade verte



Riz pilaf



Petit fromage frais aux noix

Edam

Fromage blanc aux fruits

Yaourt nature sucré

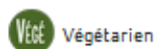
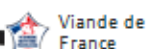
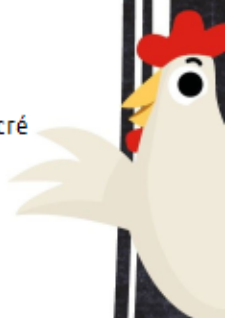
Fruits de saison



Flan nappé caramel

Fruit de saison

Melon

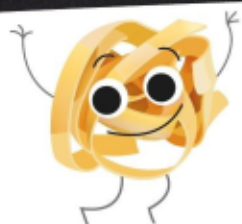


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 21 Juillet au Vendredi 25 Juillet



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de tomates et maïs

Salade de PATES
BIO au pesto rosso

Haricots verts BIO à l'échalote

Taboulé BIO (menthe,
citron non BIO)

Hachis Parmentier



Emincé de porc au curry



Jambon blanc de dinde

Galette boulghour oriental

Nuggets de volaille

Salade verte

Blé



Duo de crudités
sauce au fromage blanc

Gratin de chou-fleur
et pommes de terre

Courgettes à la persillade



Emmental

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Brebis crème

Fruit de saison

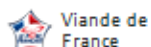
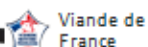


Gaufre au sucre

Fruit de saison

Brownies

Pastèque

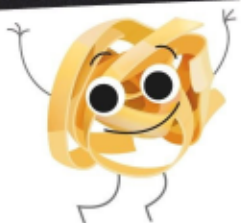


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 28 Juillet au Vendredi 01 Août



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carotte et radis rose râpés 

Fonds d'artichaut et tomate

Carottes râpées Bio

Salade de p. de terre maïs ciboulette

Tomate au pistou

Pavé du fromager à l'emmental 

Feuilleté de poisson beurre blanc

Penne rigate sauce fromagère 

Rôti de porc au thym 

Merguez

Epinards à l'ail

Salade verte

Ratatouille (tomate et courgettes BIO)

Samoule 

Gouda au cumin

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Fondu président

Cantal

Yaourt aux fruits

Fruit de saison 

Fromage blanc aux fruits

Muffin aux pépites de chocolat

Fruit de saison



 Bio

 Végétarien

 Bleu Blanc Coeur

 Appell. d'Origine Protégée

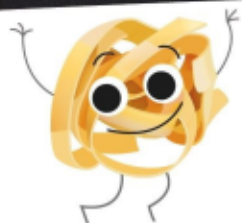
Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



Menu



du Lundi 04 Août au Vendredi 08 Août



Lundi

Haricots verts à l'échalote

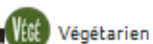
Blé sauce napolitaine



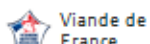
Carottes BIO braisées
aux oignons blancs

Pavé demi- sel

Fruits à la croque



Végétarien



Viande de
France



Bio



Pêche
durable

Mardi

Macédoine de
légumes mayonnaise

Sauté de boeuf aux poivrons



Macaroni



Yaourt nature sucré

Gâteau marbré

Mercredi

Radis en rondelles
sauce au fromage blanc

Jambon blanc et cornichon

Salade de pommes
de terre à l' échalote

Saint Morêt



Crème dessert à la vanille



Jeudi

Courgettes râpées au chèvre

Cuisse de poulet à la moutarde

Purée de haricots verts

Coulommiers

Fruit de saison



Vendredi

Concombre à la crème

Paëlla au poisson (riz BIO)



Gouda

Compote de pommes abricots



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 11 Août au Vendredi 15 Août

Lundi

Betterave BIO et menthe

Boulettes de bœuf au thym 

Ratatouille 

Pont l'Evêque 

Fruit de saison 

Mardi

Tomate à l'huile d'olive

Boulgour BIO lentilles corail à l'indienne (coco) 

Petits-suisses naturels

Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)

Mercredi

Carotte râpée fraîche
BIO vinaigrette aux agrumes

Filet de colin d'Alaska meunière

Tomates provençales

Petit moulé nature

Fruit de saison 

Jeudi

Dips de concombre
sauce fromage blanc

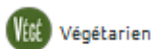
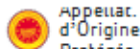
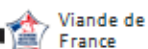
Sauté de dinde à l'estragon 

Farfalles

Port Salut

Flan nappé caramel

Vendredi



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 18 Août au Vendredi 22 Août

Lundi

Rémoulade de courgettes
BIO (poivre non BIO)

Croustillant à l'avoine et
fromage



Brocolis et chou romanesco

Vache qui rit

Yaourt au citron



Mardi

Melon

Rôti de bœuf sauce ketchup



Semoule



Fraidou

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Tomate vinaigrette aux poivrons

Oeufs durs mayonnaise

Duo de crudités
concombres et carottes



Comté



Pastèque

Jeudi

Pizza napolitaine

Salade verte



Munster



Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Vendredi

Céleri rémoulade

Filet de colin d'Alaska beurre
au citron



Haricots verts à la provençale

Yaourt nature sucré



Fruit de saison



Végétarien



BIO



Viande de
France



Appellat.
d'Origine
Protégée



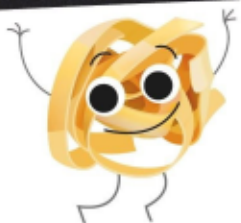
Pêche
durable

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 25 Août au Vendredi 29 Août



Lundi

Raïta de concombre
au yaourt BIO (épices non BIO)

Penne à la bolognaise



Yaourt nature sucré

Cookies

Mardi

Betterave BIO ciboulette

Pavé du fromager
à l'emmental



Pommes de terre sautées

Tomme blanche

Melon

Mercredi

Salade de RIZ
BIO, ananas, poivron

Croque poulet, confit oignons et
emmental

Camembert

Salade de fruits à
la menthe (pomme, banane BIO)



Jeudi

Chou-fleur à la Grecque

Curry épinards, pois
chiche lait de coco, semoule

Petit fromage frais aux noix

Clafoutis aux pêches

Vendredi

Tartare de tomates

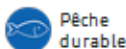
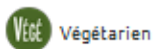
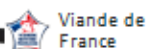
Blanquette de colin
d'Alaska sauce curcuma



Haricots beurre en persillade

Fraidou

Crème dessert au caramel



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