

Menu



du Lundi 01 Septembre au Vendredi 05 Septembre



Lundi

Melon vert

Emincé de poulet
d'Alsace à la crème

Pommes de terre au paprika

Camembert

Fromage blanc aux fruits rouges

Mardi

Lasagnes à la bolognaise
(boeuf BIO) 

Salade iceberg au maïs

Yaourt nature sucré

Salade de fruits à la cannelle

Mercredi

Tomate à la féta

Flammekueche

Salade verte

Fromage blanc

Crumble pomme framboises

Jeudi

Concombre sauce
fromage blanc à la menthe

Omelette au fromage 

Ratatouille 

Gouda

Cake banane noix de coco 

Vendredi

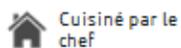
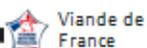
Haricots verts à l'échalote

Filet de colin
d'Alaska pané et citron 

Pommes boulangères 

Fraidou

Fruit de saison



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



de RESTAURATION

Menu



du Lundi 08 Septembre au Vendredi 12 Septembre



Lundi

Concombre vinaigrette

Chili sin carne



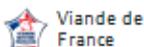
Riz créole

Petit moulé ail et fines herbes

Mousse au chocolat



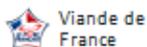
Végétarien



Viande de France



Bio & local



Viande de France



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable

Mardi

Betterave vinaigrette framboise

Sauté de boeuf marengo



Polenta

Brie

Yaourt aux fruits myrtilles



Mercredi

Salade verte

Grilled Cheese Tomato, mozzarella et pesto



Potatoes

Rondelé nature

Fruit de saison



Jeudi

Friand au fromage

Emincé de porc au curry



Haricots verts

Cantal



Flan nappé caramel

Vendredi

Parmentier de poisson



Salade verte

Pont l'Evêque

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.

Menu



du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre



Lundi

Concombre façon tatziki

Gratin de macaroni à la bolognaise



Gouda

Yaourt au citron BIO



Mardi

Céleri frais rémoulade

Paupiette de veau au jus

Boulgour

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mercredi

Macédoine de légumes mayonnaise

Tarte courgettes BIO brebis et emmental



Salade iceberg au maïs

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison

Jeudi

Salade de tomates et maïs

Sauté de poulet crème aux oignons caramélisés



Chou-fleur persillé

Tomme des Pyrénées



Gâteau banane chocolat

Vendredi

Cervelas vinaigrette



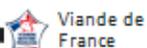
Dos de colin d'Alaska à l'aneth



Semoule

Brie

Fruit de saison



Viande de France



Bio



Végétarien



Bleu Blanc Coeur



Indic. Géographique Protégé



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



du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre



Lundi

Salade western

Pavé du fromager
à l'emmental

Carottes



Bûchette mi-chèvre

Fruit de saison



Végétarien



Local

Pêche
durable

Mardi

Salade verte, maïs, croutons

Paleron de boeuf sauce barbecue

Purée de pomme de terre

Bleu

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Salade de riz poivron maïs

Fajitas à la volaille

Emmental

Ananas au sirop



Jeudi

Betterave aux coeurs de palmier

Boulgour aux lentilles
corail à l'indienne

Yaourt nature sucré

Pastèque

Vendredi

Chou blanc frais
raisins secs vinaigrette

Blanquette de poisson



Epinards béchamel

Petit moulé nature

Fondant au chocolat et betterave

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre



Lundi

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Tikka massala aux
légumes, pois chiches et riz 

Brie

Fromage blanc straciatella et
banane

 Végétarien

 Viande de France

 Appellat.
d'Origine
Protégée

 Viande de France

 Pêche durable

Mardi

Fenouil émincé vinaigrette

Sauté de porc au curry 

Nouilles

Fromage blanc

Moelleux à l'ananas

Mercredi

Salade d'endives
fraîches à l'orange

Tarte tomate
chèvre et basilic 

Salade verte

Munster 

Crème de riz à la cannelle



Jeudi

Hachis Parmentier 

Salade verte

Gouda

Salade de fruits frais

Vendredi

Velouté de légumes

Waterzoi de poisson 

Semoule

Tomme blanche

Fruit de saison



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 06 Octobre au Vendredi 10 Octobre



Lundi

**Chou blanc sauce
fromage blanc curry**

Croq blé épinard fromage 

Duo de haricots

Fondu président

Milk shake myrtille

 Végétarien

 Viande de France

Mardi

**Crème de betteraves
au fromage frais**

Wings de poulet

Pommes campagnardes

Coulommiers

Fruit de saison

Mercredi

Salade Iceberg aux maïs

Boeuf façon bourguignon 

**Carottes braisées
aux oignons blancs**

Port Salut

Crumble pomme prunes



Jeudi

Gnocchis sauce carbonara

Salade verte

Rondelé nature

Flan vanille

Vendredi

Jambon beurre

**Filet de colin d'Alaska
meunière et citron**

Purée de potiron

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.

Menu



du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre



Lundi

Salade verte, crouton,
maïs, vinaigrette agrume

Farfalles sauce au fromage

Saint Morêt



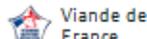
Mousse chocolat noisette



Bio



Local



Viande de
France



Pêche
durable

Mardi

Betterave à l'échalote

Choucroute Garnie



Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mercredi

Tartiflette

Salade verte

Bûchette mi-chèvre

Fruit de saison



Jeudi

Champignons frais
crus en rémoulade

Boeuf mironton



Purée de pomme de terre

Tomme noire

Paris Brest

Vendredi

Céleri râpé, pomme et raisin sec

Paëlla au poisson



Fromage blanc

Pomme au four



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.