

Menu



du Lundi 05 Janvier au Vendredi 09 Janvier



Lundi

Betteraves ciboulette

Cordon bleu

Potatoes

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mardi

Céleri frais rémoulade

Pasta à la bolognaise

Carré fromager

Galette des Rois

Mercredi

Coleslaw

Filet de poulet au curcuma

Pommes de terre rissolées

Petit moulté ail et fines herbes

Flan nappé caramel

Jeudi

Velouté de poireaux
frais au fromage frais

Couscous de légumes
aux pois chiches, semoule

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison

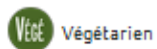
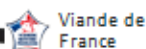
Vendredi

Parmentier de
poisson au potiron

Salade verte

Tomme blanche

Crème dessert au chocolat

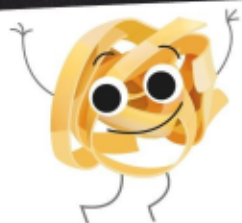


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier

ANIMATION
SAVOIE



Lundi


Chou rouge aux pommes

Paleron de boeuf
sauce aux oignons

Purée de pommes de terre

Petit moulé nature

Fruit de saison

 Végétarien

Mardi

Velouté au butternut

Chipolatas grillées

Potatoes

Yaourt nature sucré

Salade de fruits frais

Mercredi

**Céleri rapé sauce
fromage blanc ciboulette**

Chili sin carne



Gouda

Compote de pommes



Jeudi

Tartiflette

Salade iceberg

Munster

Fromage blanc
à la crème de marrons

Vendredi

**Carottes fraîches
râpées vinaigrette**

Nuggets de poisson



Chou fleur et chou romanesco

Petit moulé ail et fines herbes

Flan vanille



 Appellat.
d'Origine
Protégée

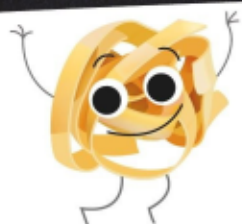
 Pêche
durable

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 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier




Lundi

Macédoine de légumes vinaigrette

Nuggets de volaille

Poêlée wok

Edam

Crème dessert à la vanille 


 BIO

 Local

 Végétarien

Mardi

Bouillon vermicelles


Choucroute Garnie 

Fromage blanc 0%

Tarte normande

Mercredi

Salade western


Spaetzles au crémeux
de haricots blancs- potiron 


Port Salut

Salade de fruits frais d'hiver



Jeudi

Endives vinaigrette agrumes 

Oeufs durs gratinés
sauce mornay 

Riz pilaf

Saint-Paulin

Moelleux au citron

Vendredi

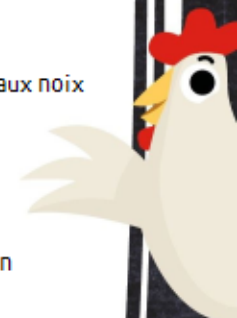
Salade verte à la mimolette

Filet de colin d'Alaska
meunière et citron

Purée de pommes de terre

Petit fromage frais aux noix

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 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier



Lundi

Carottes râpées
vinaigrette miel curry

Boulettes de boeuf au thym

Semoule

Fraidou

Fruit de saison

Mardi

Parmentier de lentilles
et patate douce

Salade verte

Brie

Crème dessert au caramel

Mercredi

Betterave vinaigrette framboise

Gnocchis sauce carbonara

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison

Jeudi

Macédoine de
légumes mayonnaise

Emincé de dinde
à la provençale

Brocolis et chou romanesco

Camembert

Compote de pommes

Vendredi

Velouté de légumes

Pasta au poisson

Fondue président

Mousse chocolat au lait



Végétarien



Bio



Volaille
Française



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



CHANDELEUR

du Lundi 02 Février au Vendredi 06 Février



Lundi

Carottes fraîches
râpées aux raisins

Emincé de poulet
d'Alsace à la crème

Farfalles

Pavé demi- sel

Crêpe au sucre

Mardi

Betteraves ciboulette

Omelette nature

Duo de haricots

Cantal

Salade de fruits frais d'hiver

Mercredi

Chou rouge frais vinaigrette

Paupiette de veau au jus

Pommes de terre sautées

Fromage blanc sucré

Compote pomme pruneau

Jeudi

Lasagnes à la bolognaise

Salade verte

Brie

Moelleux à la rhubarbe

Vendredi

Salade de pois
chiches à l'orientale

Colin d'Alaska sauce citron

Purée de pommes
de terre et butternut

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Végé

★

Bio

Pêche durable

Végé Végétarien

Viande de France

Bio Bio

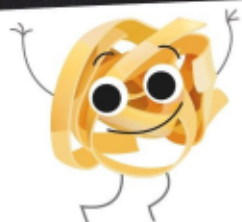
Pêche durable

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

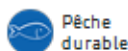
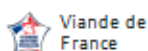
Menu



du Lundi 09 Février au Vendredi 13 Février



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri vinaigrette *****	Chou-fleur à la Grecque *****	Salade de coquillettes des incas *****	Carottes fraîches râpées à l'orange *****	Taboulé *****
Saucisse fumée *****	Curry potiron, carotte, pois chiche et semoule *****	Jambalaya  *****	Steak haché  *****	Blanquette de poisson frais  *****
Fondue chou vert, carottes et pommes de terre *****	Semoule *****	Petits pois à la française *****	Potatoes *****	Nouilles *****
Pavé demi-sel *****	Petit moulé ail et fines herbes *****	Emmental *****	Brie *****	Croûte noire *****
Fromage blanc à la confiture de fraises	Mousse chocolat au lait	Compote pomme ananas	Salade de fruits frais	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.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu




du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février



Lundi

Chou blanc sauce
fromage blanc curry

Penne rigate sauce fromagère 

Fraidou

Gâteau basque



Végétarien



Local

Mardi

Carottes fraîches
râpées vinaigrette

Jambon blanc

Pommes de terre sautées

Fromage frais sucré

Barre bretonne

Mercredi

Macédoine de légumes mimosa

Feuille de aux champignons

Salade iceberg


Fondue président

Fruit de saison



Jeudi

Salade de riz, ananas, maïs

Bouillgour aux lentilles
corail à l'indienne 

Yaourt nature sucré

Salade de fruits frais d'hiver

Vendredi

Endives vinaigrette agrumes 

Bouchée du pêcheur

Chou fleur et chou romanesco

Brie

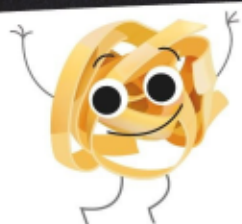
Mousse chocolat au lait



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 23 Février au Vendredi 27 Février



Lundi

Céleri râpé, pomme et raisin sec

Oeufs durs florentine



Pommes de terre au four



Petit moulé nature

Crème dessert au caramel

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Tajine de poulet au citron



Semoule

Saint-Paulin

Fruit de saison

Mercredi

Carottes fraîches
râpées vinaigrette

Sauté de boeuf marengo

Chou rouge braisé

Gouda

Moelleux à l'orange

Jeudi

Endives vinaigrette agrumes



Macaronis sauce fromagère



Petit fromage frais aux noix

Doughnut

Vendredi

Salade coleslaw

Filet de colin
d'Alaska pané et citron



Riz à la tomate

Fourme d'Ambert



Fruit de saison



Végétarien



Local



Volaille
Française



Pêche
durable



Appellat.
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