

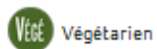
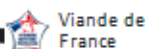
Menu



du Lundi 02 Mars au Vendredi 06 Mars



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes fraîches BIO râpées aux raisins *****	Velouté au butternut *****	Taboulé BIO (aromates non BIO) *****	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote *****	Céleri vinaigrette  *****
Jambon braisé *****	Paleron de boeuf sauce tomate *****	Gnocchis sauce bolognaise  *****	Chili sin carne  *****	Filet de colin d'Alaska pané et citron  *****
Haricots verts BIO persillés *****	Purée de pommes de terre *****	 *****	 *****	Gratin de pomme de terre et poireaux *****
Fraidou *****	Brie *****	Vache qui rit *****	Petit moulté ail et fines herbes *****	Gouda *****
Fromage blanc straciatella	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)	Chausson aux pommes	Fruit de saison	Compote de pommes



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 Mars au Vendredi 13 Mars



Lundi

Salade coleslaw (carotte
et chou blanc frais BIO)

Boulette au bœuf
façon carbonade flammande 

Potatoes

Edam

Flan nappé caramel

Mardi

Betterave BIO vinaigrette
pomme et menthe

Spaetzle et crémeux
de lentilles corail 

Fromage blanc

Délice breton

Mercredi

Radis rapés vinaigrette au citron

Quenelles de
veau sauce chasseur

Purée

Fondus président

Fruit de saison

Jeudi

Chou-fleur cru sauce yaourt et
ciboulette

Filet de poulet d'Alsace sauce
Vallée d'Auge

Carottes BIO persillées
au beurre demi-sel

Camembert

Tarte aux pommes

Vendredi

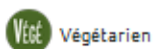
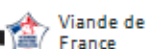
Velouté de légumes 

Dos de colin
d'Alaska à l'aneth 

Riz pilaf 

Petit fromage frais aux noix

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

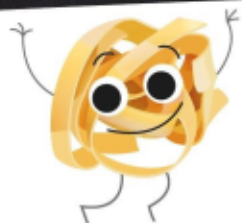


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars



Lundi

Betterave à l'échalote

Omelette nature



Carottes BIO braisées
aux oignons blancs

Fromage frais nature

Beignet chocolat noisette



Végétarien



Local

Mardi

Salade verte BIO à la mimolette

Choucroute Garnie



Rondelé nature

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Mercredi

Wrap de crudités frais

Poulet rôti



Pommes de terre sautées

Coulommiers

Yaourt aux fruits

Jeudi

Céleri frais BIO au fromage blanc
citron aneth

Spaghetti à la bolognaise

Yaourt nature sucré

Moelleux à la mangue

Vendredi

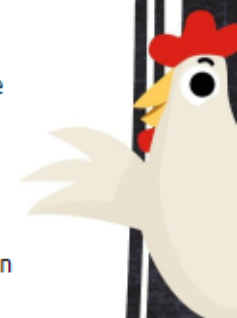
Salade de RIZ POIVRON
MAÏS BIO ciboulette

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

Petits pois à l'étuvée

Tomme noire

Fruit de saison

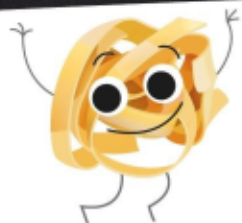


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars



Lundi

Betterave aux pommes 

Emincé de porc au curry 

Semoule 

Petit moulé nature

Cocktail de fruits

 Bio

 Viande de France

Mardi

Hachis Parmentier

Salade verte 

Brie

Fromage blanc aux fruits rouges

 Végétarien

Mercredi

Salade verte, maïs, croutons

Croq blé épinard fromage 

Fromage frais au sel de Guérande

Eclair vanille



Jeudi

Potage de légumes 

Lasagnes de dinde
aux légumes verts

Pavé demi- sel

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson sec

Bouchée du pêcheur

Cordiale de légumes

Tomme blanche

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 30 Mars au Vendredi 03 Avril

ANIMATION
PROVENCE



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade Iceberg aux maïs

Pavé du fromager
à l'emmental

Wok de légumes

Fraidou

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Oeuf dur mayonnaise

Mijoté de pois chiche
et carottes BIO lait de coco

Pommes vapeur
BIO (huile non bio)

Brie

Muffin aux pépites de chocolat

Haricots rouges
et blancs à la coriandre

Escalope de porc
sauce aigre douce

Polenta

Petit moulté ail et fines herbes

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Tartare de tomates BIO au basilic

Daube de boeuf niçoise

Riz BIO pilaf aux deux poivrons

Fondu président

Cake au citron

Taboulé aux pois
chiches et agrumes

Filet de merlu
du Cap à l'oseille

Carottes Vichy

Tomme blanche

Cocktail de fruits

Végétarien

Bleu Blanc
Cœur

Label Rouge

Pêche
durable

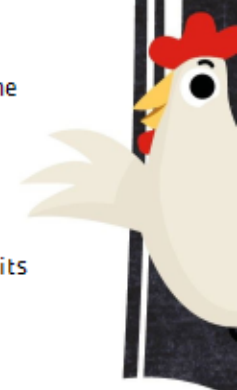
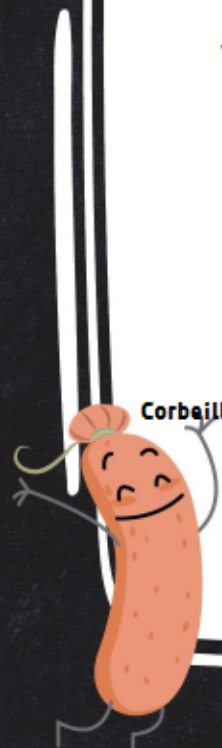
Local



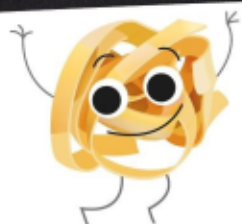
Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



Menu



du Lundi 06 Avril au Vendredi 10 Avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Concombre à la Bulgare

Chili sin carne (riz BIO)

Saint-Paulin

Flan au chocolat

Macédoine de légumes vinaigrette

Sauté de porc à la portugaise

Boulgour aux petits légumes

Yaourt nature sucré

Ananas frais

Betterave BIO vinaigrette
pomme et menthe

Steak haché

Potatoes

Camembert

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Carottes cuites à la coriandre

Filet de colin
d'Alaska pané et citron

Epinards béchamel

Edam

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)



Végétarien



Viande de
France



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 13 Avril au Vendredi 17 Avril

Lundi

Chou fleur BIO vinaigrette

Pilon de poulet rôti au paprika



Pommes de terre sautées

Fraidou

Doughnut

Mardi

Salade coleslaw

Croustillant à l'avoine et fromage



Fondue de poireaux



Tomme blanche

Flan vanille

Mercredi

Betterave BIO vinaigrette framboise

Colin d'Alaska sauce citron



Epinards béchamel

Edam

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Jeudi

Hachis Parmentier



Salade verte



Fromage blanc

Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)

Vendredi

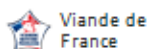
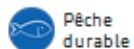
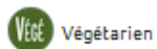
Céleri rémoulade

Riz BIO sauté aux légumes



Cantal

Compote de pommes

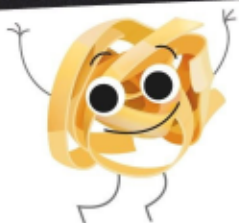


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril



Lundi

Salade Iceberg aux maïs

Omelette aux fines herbes 

Carottes Vichy
BIO (poivre non bio)

Brebis crème

Fromage blanc à
la confiture de fraises

 Végétarien

Mardi

Chou chinois à la coriandre

Emincé de poulet
sauce au basilic 

Tagliatelles

Brie

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

 Volaille
Française

Mercredi

Wrap de crudités frais

Chili con carne
et riz (boeuf et riz BIO) 

Riz pilaf 

Croûte noire

Moelleux aux cassis

 Bleu Blanc
Coeur

 Pêche
durable

Jeudi

Chou blanc BIO frais vinaigrette
au cumin

Rôti de porc au thym 

Petits pois à l'étuvée

Fondu président

Eclair au chocolat



Vendredi

Oeuf dur ciboulette

Moqueca de poisson 

Pommes vapeur
BIO (huile non bio)

Gouda

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)



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.

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 02 Mars - Déjeuner														
	Carottes fraîches BIO râpées aux raisins					X							X		
	Jambon braisé	X		X		X									
	Haricots verts BIO persillés														
	Fraidou	X													
	Fromage blanc straciatella	X									X				
	Mardi 03 Mars - Déjeuner														
	Velouté au butternut	X											X		
	Paleron de boeuf sauce tomate														
	Purée de pommes de terre	X													
	Brie	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Mercredi 04 Mars - Déjeuner														
	Taboulé BIO (aromates non BIO)		X			X									
	Gnocchis sauce bolognaise		X												
	Vache qui rit	X													
	Chausson aux pommes		X	X											
	Jeudi 05 Mars - Déjeuner														
	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote												X		
	Chili sin carne														
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Fruit de saison														
	Vendredi 06 Mars - Déjeuner														
	Céleri vinaigrette									X			X		
	Filet de colin d'Alaska pané et citron		X		X										
	Gratin de pomme de terre et poireaux	X	X												
	Gouda	X													
	Compote de pommes														
	Lundi 09 Mars - Déjeuner														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais)			X		X							X		
	Boulette au boeuf façon carbonade flammande		X												
	Potatoes														
	Edam	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Mardi 10 Mars - Déjeuner														
	Betterave BIO vinaigrette pomme et menthe					X									
	Spaetzle et crémeux de lentilles corail	X	X	X											
	Fromage blanc	X													
	Délice breton	X	X	X											
	Mercredi 11 Mars - Déjeuner														
	Radis rapés vinaigrette au citron														
	Quenelles de veau sauce chasseur	X	X	X		X									
	Purée														
	Fondu président	X													
	Fruit de saison														
	Jeudi 12 Mars - Déjeuner														
	Chou-fleur cru sauce yaourt et ciboulette	X				X									
	Filet de poulet d'Alsace sauce Vallée d'Auge		X			X									
	Carottes BIO persillées au beurre demi-sel	X													
	Camembert	X													
	Tarte aux pommes		X												
	Vendredi 13 Mars - Déjeuner														
	Velouté de légumes	X								X					
	Dos de colin d'Alaska à l'aneth	X		X	X	X									
	Riz pilaf														
	Petit fromage frais aux noix	X					X								
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Lundi 16 Mars - Déjeuner														
	Betterave à l'échalote					X							X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Omelette nature	X		X											
	Carottes BIO braisées aux oignons blancs														
	Fromage frais nature	X													
	Beignet chocolat noisette	X	X	X			X				X				
	Mardi 17 Mars - Déjeuner														
	Salade verte BIO à la mimolette	X													
	Choucroute Garnie	X		X		X									
	Rondelé nature	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Mercredi 18 Mars - Déjeuner														
	Wrap de crudités frais	X	X												
	Poulet rôti														
	Pommes de terre sautées														
	Coulommiers	X													
	Yaourt aux fruits	X													
	Jeudi 19 Mars - Déjeuner														
	Céleri frais BIO au fromage blanc citron aneth	X								X					
	Spaghetti à la bolognaise		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Moelleux à la mangue		X	X											
	Vendredi 20 Mars - Déjeuner														
	Salade de RIZ POIVRON MAÏS BIO ciboulette														
	Filet de colin d'Alaska meunière et citron	X	X	X	X										
	Petits pois à l'étuvée														
	Tomme noire	X													
	Fruit de saison														
	Lundi 23 Mars - Déjeuner														
	Betterave aux pommes												X		
	Emincé de porc au curry	X	X	X		X							X		
	Semoule		X												

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Petit moulu nature	X													
	Cocktail de fruits														
	Mardi 24 Mars - Déjeuner														
	Hachis Parmentier	X													
	Salade verte														
	Brie	X													
	Fromage blanc aux fruits rouges	X													
	Mercredi 25 Mars - Déjeuner														
	Salade verte, maïs, croutons	X	X			X							X		
	Croq blé épinard fromage	X	X												
	Fromage frais au sel de Guérande	X													
	Eclair vanille	X	X	X							X				
	Jeudi 26 Mars - Déjeuner														
	Potage de légumes														
	Lasagnes de dinde aux légumes verts	X	X							X					
	Pavé demi- sel	X													
	Fruit de saison														
	Vendredi 27 Mars - Déjeuner														
	Saucisson sec	X													
	Bouchée du pêcheur	X	X	X	X	X			X						
	Cordiale de légumes									X					
	Tomme blanche	X													
	Compote de pommes														
	Lundi 30 Mars - Déjeuner														
	Salade Iceberg aux maïs														
	Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
	Wok de légumes		X								X				
	Fraidou	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Mardi 31 Mars - Déjeuner														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Mijoté de pois chiche et carottes BIO lait de	X	X												
	Pommes vapeur BIO (huile non bio)														
	Brie	X													
	Muffin aux pépites de chocolat		X	X											
	Mercredi 01 Avril - Déjeuner														
	Haricots rouges et blancs à la coriandre														
	Escalope de porc sauce aigre douce					X									
	Polenta	X													
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Jeudi 02 Avril - Déjeuner														
	Tartare de tomates BIO au basilic														
	Daube de boeuf niçoise	X	X	X		X									
	Riz BIO pilaf aux deux poivrons														
	Fondu président	X													
	Cake au citron	X	X	X		X									
	Vendredi 03 Avril - Déjeuner														
	Taboulé aux pois chiches et agrumes		X			X									
	Filet de merlu du Cap à l'oseille	X	X	X	X	X									
	Carottes Vichy														
	Tomme blanche	X													
	Cocktail de fruits														
	Mardi 07 Avril - Déjeuner														
	Concombre à la Bulgare	X				X									
	Chili sin carne (riz BIO)														
	Saint-Paulin	X													
	Flan au chocolat	X													
	Mercredi 08 Avril - Déjeuner														
	Macédoine de légumes vinaigrette					X							X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Sauté de porc à la portugaise	X	X	X		X									
	Boulgour aux petits légumes		X							X					
	Yaourt nature sucré	X													
	Ananas frais														
	Jeudi 09 Avril - Déjeuner														
	Betterave BIO vinaigrette pomme et menthe					X									
	Steak haché														
	Potatoes														
	Camembert	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Vendredi 10 Avril - Déjeuner														
	Carottes cuites à la coriandre					X									
	Filet de colin d'Alaska pané et citron		X		X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Edam	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Lundi 13 Avril - Déjeuner														
	Chou fleur BIO vinaigrette					X							X		
	Pilon de poulet rôti au paprika														
	Pommes de terre sautées														
	Fraidou	X													
	Doughnut	X	X								X				
	Mardi 14 Avril - Déjeuner														
	Salade coleslaw			X		X							X		
	Croustillant à l'avoine et fromage	X	X	X											
	Fondue de poireaux	X													
	Tomme blanche	X													
	Flan vanille	X													
	Mercredi 15 Avril - Déjeuner														
	Betterave BIO vinaigrette framboise					X							X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Colin d'Alaska sauce citron	X	X	X	X	X									
	Epinards béchamel	X	X												
	Edam	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Jeudi 16 Avril - Déjeuner														
	Hachis Parmentier														
	Salade verte														
	Fromage blanc	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Vendredi 17 Avril - Déjeuner														
	Céleri rémoulade			X		X				X			X		
	Riz BIO sauté aux légumes		X	X							X				
	Cantal	X													
	Compote de pommes														
	Lundi 20 Avril - Déjeuner														
	Salade Iceberg aux maïs														
	Omelette aux fines herbes	X		X											
	Carottes Vichy BIO (poivre non bio)														
	Brebis crème	X													
	Fromage blanc à la confiture de fraises	X													
	Mardi 21 Avril - Déjeuner														
	Chou chinois à la coriandre					X							X		
	Emincé de poulet sauce au basilic	X	X	X		X									
	Tagliatelles		X												
	Brie	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Mercredi 22 Avril - Déjeuner														
	Wrap de crudités frais	X	X												
	Chili con carne et riz (boeuf et riz BIO)														
	Riz pilaf														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Croûte noire	X													
	Moelleux aux cassis		X	X											
	Jeudi 23 Avril - Déjeuner														
	Chou blanc BIO frais vinaigrette au cumin					X							X		
	Rôti de porc au thym														
	Petits pois à l'étuvée														
	Fondu président	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X							X				
	Vendredi 24 Avril - Déjeuner														
	Oeuf dur ciboulette			X		X							X		
	Moqueca de poisson				X										
	Pommes vapeur BIO (huile non bio)														
	Gouda	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														