

Menu



Du Lundi 31 Août au Vendredi 04 Septembre



Lundi

Melon

Emincé de poulet
d'Alsace à la crème

Haricots verts

Brie

Fromage blanc BIO
au coulis de fruits rouges

Mardi

Betteraves et maïs



Penne à la bolognaise
BIO (aromates non BIO)



Salade verte BIO vinaigrette

Fraidou

Melon

Mercredi

Salade arlequin



Tarte courgettes
BIO et emmental



Salade verte BIO vinaigrette

Rondelé aux noix

Compote de pommes

Jeudi

Blé BIO citron et coriandre

Saucisse blanche
grillée et ketchup

Duo de chou-fleur et brocoli

Fromage frais sucré

Mousse chocolat au lait



Vendredi

Carottes BIO râpées
vinaigrette au cumin

Filet de colin
d'Alaska pané et citron

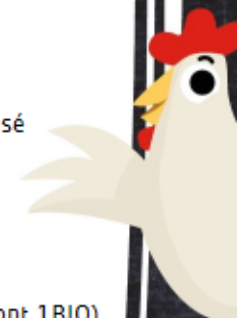
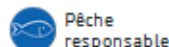
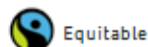
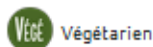
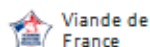


Riz pilaf



Yaourt aromatisé

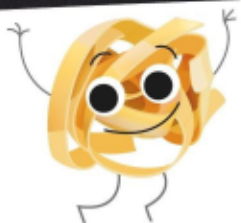
Corbeille de fruits (dont 1 BIO)



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.

Menu



Du Lundi 07 au Vendredi 11 Septembre

Lundi

Salade Iceberg
fromage et croutons

Chili sin carne (riz BIO)



Edam

Fromage blanc straciatella

Mardi

Courgette râpée vinaigrette
citron basilic

Sauté de boeuf marengo



Courgettes poêlées



Emmental



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

Mercredi

Céleri branche
pommes raisins curry

Chipolatas grillées



Duo de crudités
concombres et carottes



Faisselle nature

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Jeudi

Concombre vinaigrette

Emincé de poulet
d'Alsace à la crème

Haricots verts

Petit moulté ail et fines herbes

Moelleux au citron

Vendredi

Parmentier de poisson



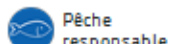
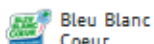
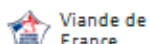
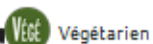
Salade verte



Saint Morêt



Pastèque

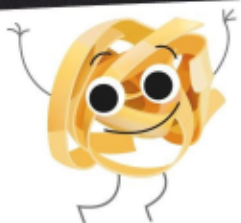


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre



Lundi

Concombre BIO façon tzatziki

Kassler sauce à la moutarde

Petits pois cuisinés

Camembert

Mousse chocolat au lait



Mardi

Céleri frais BIO rémoulade

Boulettes de boeuf au thym



Légumes de couscous
BIO (épices non BIO)

Fromage frais nature

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mercredi

Salade coleslaw (carotte
et chou blanc frais BIO)

Pilons de poulet au jus

Boulgour



Bûche de chèvre

Tarte au chocolat

Jeudi

Courgettes BIO rapées
poivrons vinaigrette origan

Colombo de carotte,
lentilles corail et RIZ BIO



Fromage frais aux fruits



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Vendredi

Duo carotte BIO et radis sauce
fromage blanc aneth

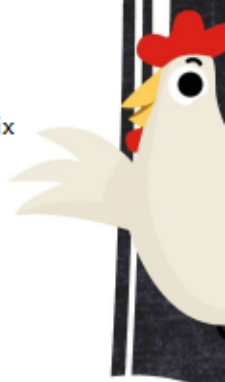
Dos de colin
d'Alaska à l'aneth



Ratatouille (tomate
et courgettes BIO)

Rondelé aux noix

Flan vanille



Equitable



Viande de France



Bio



Végétarien



Pêche responsable

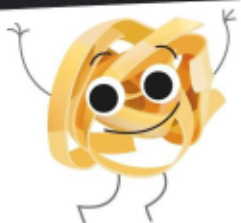


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre



Lundi

Macédoine de légumes vinaigrette

Emincé de porc au curry



Potatoes

Fraidou

Fruits à la croque

Mardi

Salade verte au chèvre

Fricassée de haricots blancs carottes et olives



Blé



Yaourt nature sucré

Marbré à la framboise

Mercredi

Salade de RIZ POIVRON
MAIS BIO ciboulette

Tarte aux trois fromages



Salade verte BIO vinaigrette

Emmental



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Jeudi

Betterave aux coeurs de palmier

Braisé de paleron

Purée de pomme de terre BIO (poivre non bio)

Yaourt nature sucré



Beignet chocolat noisette

Vendredi

Chou blanc frais BIO raisins secs vinaigrette

Blanquette de poisson

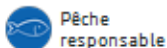
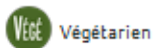
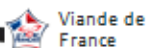
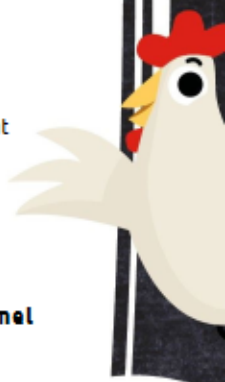


Riz pilaf



Fondu président

Flan nappé 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

Menu



Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre



Lundi

Salade de concombre,
brebis et menthe

Tortilla (œuf
et pommes de terre BIO)



Duo de haricots

Rondelé nature

Fromage blanc stracciatella et
banane



Végétarien



Bleu Blanc
Cœur



Appellat.
d'Origine
Protégée



Bio



Pêche
responsable

Mardi

Chou fleur sauce picalilli

Sauté de dinde forestière



Tagliatelles

Cantal



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mercredi

Salade d'endives
fraîches à l'orange

Quiche Lorraine

Salade verte



Yaourt aromatisé

Brownies

Jeudi

Hachis parmentier BIO (aromates
et huile non bio)

Salade verte BIO vinaigrette

Yaourt nature sucré

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)



Vendredi

Céleri râpé et
pomme BIO, raisin sec

Moqueca de poisson



Samoule



Coulommiers

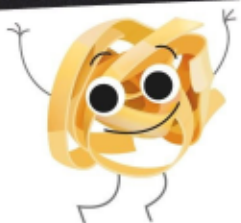
Muffin aux pépites de chocolat



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 05 au Vendredi 09 Octobre



Lundi

Chou rouge frais
BIO rémoulade balsamique

Curry pomme de terre
haricot vert pois chiche coco

Riz pilaf

BIO

Cantal

Milk shake myrtille

BIO Bio

Mardi

Betterave BIO aux noisettes et
herbes

Joue de boeuf aux 4 épices

Ecrasé de pommes de terre à
l'huile de noisette

Chèvre tine

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Végé Végétarien

Mercredi

Salade Iceberg aux maïs

Bouchée de blé panée sauce
tomate basilic

Végé

Haricots verts BIO persillés

Fromage blanc nature

BIO

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)



Jeudi

Taboulé Libanais (boulgour BIO)

Gnocchis sauce carbonara

Gouda

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Vendredi

Salade coleslaw (carotte
et chou blanc frais BIO)

Filet de colin d'Alaska
meunière et citron

Macaroni

BIO

Emmental

BIO

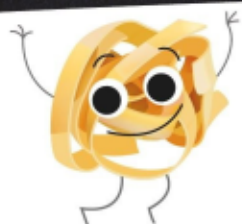
Cake aux pommes



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 12 au Vendredi 16 Octobre



Lundi

Salade verte, crouton,
maïs, vinaigrette agrume

Tartiflette

Assiette de crudités



Camembert

Mousse chocolat au lait



Mardi

Betterave BIO
vinaigrette framboise

Filet de poulet
Label Rouge sauce crème

Riz Thaï BIO



Fromage frais aux fruits



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mercredi

Concombre vinaigrette

Tarte aux poireaux
frais, pomme et gouda au cum



Salade verte BIO vinaigrette

Croûte noire

Beignet framboise

Jeudi

Champignons frais
crus en rémoulade

Cheeseburger

Potatoes

Brie

Milk shake au sirop d'érable

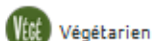
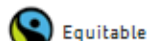
Vendredi

Céleri râpé et
pomme BIO, raisin sec

Paëlla au poisson (RIZ BIO)

Brebis crème

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