Menu

Du Lundi 02 au Vendredi 06 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes (Bio)	**Rémoulade de radis blancs frais**		**Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais BIO)**	**Cervelas**
*****	*****	*****	*****	*****
Cordon bleu	**Filet de colin d'Alaska beurre au citron** (Pêche responsable)	**Lasagnes à la bolognaise** (Viande de France)	**Hot dog original** (Viande de France)	Omelette BIO et sauce aux fines herbes (Végétarien)
*****	*****	*****	*****	*****
Tortis (Bio)	**Gratin de pomme de terre et poireaux**	**Salade verte** (Bio)	**Potatoes**	**Purée de patates douces fraiches**
*****	*****	*****	*****	*****
Emmental (Bio)	Saint Morêt (Bio)	Brie	Yaourt nature sucré (Bio)	Vache qui rit (Bio)
*****	*****	*****	*****	*****
Fruit de saison (Bio)	Crème dessert chocolat (Bio)	**Mousse chocolat au lait** (Equitable)	Carrot cake	**Fruit de saison** (Bio)

Bio — Pêche responsable — Viande de France — Equitable — Viande de France — Végétarien

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 au Vendredi 13 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte fromagère	**Bouillon ramen**		**Betterave BIO à l'échalote**	Salami
*****	*****		*****	*****
Macaronis BIO bolognaise aux lentilles d'alsace (Végé)	**Nems**		**Gnocchis sauce carbonara**	**Filet de colin d'Alaska meunière et citron**
*****	*****		*****	*****
	Riz BIO façon cantonnais			**Epinards béchamel**
*****	*****		*****	*****
Fraidou	Fromage blanc nature (Bio)		Camembert	Petit moulé ail et fines herbes
*****	*****		*****	*****
Crème dessert chocolat (Bio)	**Cocktail de fruits aux litchis**		Fruits de saison (Bio)	**Flan vanille**

Végé Végétarien Bio 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 au Vendredi 20 Novembre

HANSEL ET GRETEL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave BIO ciboulette	**Chou blanc frais BIO vinaigrette au miel**	**Haricots verts BIO à l'échalote**	**Salade du petit bois (carotte champi pomme)**	**Céleri BIO râpé sauce fromage blanc ciboulette**
*****	*****	*****	*****	*****
Ravioli au boeuf	**Pavé du fromager à l'emmental** (Végé)	Escalope de veau hachée	**Rôti de porc à la sauge**	**Paëlla au poisson (RIZ BIO)**
*****	*****	*****	*****	*****
	Légumes de couscous BIO (épices non BIO)	**Petits pois à l'étuvée**	**Tagliatelles**	
	Semoule aux petits légumes			
*****	*****	*****	*****	*****
Edam	Vache qui rit (Bio)	Brie	Yaourt nature (Bio)	Emmental
*****	*****	*****	*****	*****
Yaourt aux fruits (Bio)	Fruits de saison (Bio)	Beignet framboise	**Cake aux pommes et miel**	**Purée de pomme BIO banane** (Bio)

Bio Bio Végé Végétarien

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 au Vendredi 27 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge aux pommes (Bio)	**Salade d'endives fraiches picalilli**	**Salade verte mimosa**	Velouté au butternut	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais BIO)
*****	*****	*****	*****	*****
Saucisse blanche grillée (Local)	PENNE BIO à la bolognaise (Viande de France)	**Fajitas à la volaille**	**Parmentier de pois cassés sauce provençale** (Végé)	**Blanquette de colin d'Alaska sauce safranée** (Pêche responsable)
*****	*****	*****	*****	*****
Gratin de pommes de terre et potiron BIO béchamel		**Riz pilaf** (Bio)		Boulgour (Bio)
*****	*****	*****	*****	*****
Croq Lait	Bûchette de chèvre	Comté (Appellat. d'Origine Protégée)	Brie	Fromage frais aux fruits (Bio)
*****	*****	*****	*****	*****
Yaourt aux fruits	**Crumble aux pommes**	**Fruit de saison** (Bio)	**Fruit de saison** (Bio)	**Salade de fruits à la cannelle (pomme, banane BIO)**

Bio · Local · Viande de France · Appellat. d'Origine Protégée · 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 30 Novembre au Vendredi 04 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte, crouton, maïs, vinaigrette agrume	Potage de légumes (Bio)	**Carotte râpée BIO, chou chinois,vinaigrette agrume**	Batavia BIO au cerfeuil	Chou blanc BIO frais vinaigrette au cumin
*****	*****	*****	*****	*****
Spaghetti BIO à la bolognaise (Viande de France)	**Chili sin carne (riz BIO)** (Végétarien)	**Galette jambon fromage**	**Tartiflette**	**Emincé de dinde à l'orange et aux épices** (Volaille française)
*****	*****	*****	*****	*****
		Salade verte (Bio)		**Pommes paillassons**
*****	*****	*****	*****	*****
Gouda (Bio)	Yaourt nature (Bio)	Fraidou	Yaourt nature sucré (Bio)	Rondelé aux noix
*****	*****	*****	*****	*****
Mousse chocolat au lait (Equitable)	**Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)**	**Flan nappé caramel**	Banana bread	**Clémentine**

Viande de France · Bio · Equitable · Végétarien · Volaille française

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 07 au Vendredi 11 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo d'hiver frais vinaigrette agrume (carotte BIO		Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte fraiche aux agrumes	Potage de champignons
*****	*****	*****	*****	*****
Tortilla (oeuf et pommes de terre BIO) VÉGÉ	Choucroute Garnie	**Lasagne du potager** VÉGÉ	**Sauté de porc au curry**	**Filet de colin d'Alaska pané et ketchup**
*****	*****	*****	*****	*****
	Salade verte BIO	**Salade verte BIO vinaigrette**	**Courge butternut à la crème**	Macaroni BIO
*****	*****	*****	*****	*****
Yaourt nature sucré BIO	Coulommiers	Tomme noire type Pyrénées	Gouda BIO	Brebis crème
*****	*****	*****	*****	*****
Doughnut	Fromage blanc aux fruits rouges	**Fruit de saison** BIO	**Salade de fruits (pomme bananeBIO) aux 4 épices**	Crème dessert à la vanille BIO

VÉGÉ Végétarien BIO Bio Local Bleu Blanc Coeur

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 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte, maïs, croutons	**Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais BIO)**	**Macédoine de légumes mayonnaise**	Salade de Noel	**Carotte râpée et oeuf**
*****	*****	*****	*****	*****
Curry potiron panais h vert pois chicheSEMOULE BIO	**Rôti de porc sauce chasseur**	**Pasta BIO au pesto** (VÉGÉ)	Fricassée de dinde aux marrons	**Beignets de poisson sauce tartare**
*****	*****	*****	*****	*****
	Spaetzles		Pommes dauphines	**Riz semi-complet BIO pilaf**
*****	*****	*****	*****	*****
Fraidou	Mimolette	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Fondu président
*****	*****	*****	*****	*****
Tarte au chocolat	**Fruit de saison** (BIO)	Mousse chocolat au lait	Bûche de noël créme au chocolat noir	**Fruit de saison** (BIO)

Viande de France · Bio · Végétarien · Equitable

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

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 Novembre - Déjeuner														
	Velouté de légumes	X								X					
	Cordon bleu	X	X								X				
	Tortis		X												
	Emmental	X													
	Fruit de saison														
	Mardi 03 Novembre - Déjeuner														
	Rémoulade de radis blancs frais			X		X							X		
	Filet de colin d'Alaska beurre au citron	X			X	X									
	Gratin de pomme de terre et poireaux	X	X												
	Saint Morêt	X													
	Crème dessert chocolat	X													
	Mercredi 04 Novembre - Déjeuner														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X												
	Salade verte														
	Brie	X													
	Mousse chocolat au lait	X													
	Jeudi 05 Novembre - Déjeuner														
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais			X		X							X		
	Hot dog original	X	X	X		X				X			X		
	Potatoes														
	Yaourt nature sucré	X													
	Carrot cake		X	X			X								
	Vendredi 06 Novembre - Déjeuner														
	Cervelas														
	Omelette BIO et sauce aux fines herbes	X	X	X											
	Purée de patates douces fraiches	X													
	Vache qui rit	X													
	Fruit de saison														

	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Lundi 09 Novembre - Déjeuner														
	Salade verte fromagère	X				X							X		
	Macaronis BIO bolognaise aux lentilles		X												
	Fraidou	X													
	Crème dessert chocolat	X													
	Mardi 10 Novembre - Déjeuner														
	Bouillon ramen														
	Nems		X		X						X				
	Riz BIO façon cantonnais			X											
	Fromage blanc nature	X													
	Cocktail de fruits aux litchis														
	Jeudi 12 Novembre - Déjeuner														
	Betterave BIO à l'échalote														
	Gnocchis sauce carbonara	X	X												
	Camembert	X													
	Fruits de saison														
	Vendredi 13 Novembre - Déjeuner														
	Salami	X													
	Filet de colin d'Alaska meunière et citron	X	X	X	X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Flan vanille	X													
	Lundi 16 Novembre - Déjeuner														
	Betterave BIO ciboulette					X							X		
	Ravioli au boeuf	X	X	X											
	Edam	X													
	Yaourt aux fruits	X													
	Mardi 17 Novembre - Déjeuner														
	Chou blanc frais BIO vinaigrette au miel					X							X		
	Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											

	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Légumes de couscous BIO (épices non BIO)									X					
	Semoule aux petits légumes		X							X					
	Vache qui rit	X													
	Fruits de saison														
	Mercredi 18 Novembre - Déjeuner														
	Haricots verts BIO à l'échalote					X							X		
	Escalope de veau hachée														
	Petits pois à l'étuvée														
	Brie	X													
	Beignet framboise		X	X											
	Jeudi 19 Novembre - Déjeuner														
	Salade du petit bois (carotte champi pomme)					X							X		
	Rôti de porc à la sauge		X												
	Tagliatelles		X												
	Yaourt nature	X													
	Cake aux pommes et miel		X	X											
	Vendredi 20 Novembre - Déjeuner														
	Céleri BIO râpé sauce fromage blanc	X								X					
	Paëlla au poisson (RIZ BIO)				X										
	Emmental	X													
	Purée de pomme BIO banane														
	Lundi 23 Novembre - Déjeuner														
	Chou rouge aux pommes														
	Saucisse blanche grillée														
	Gratin de pommes de terre et potiron BIO	X	X												
	Croq Lait	X													
	Yaourt aux fruits	X													
	Mardi 24 Novembre - Déjeuner														
	Salade d'endives fraiches picalilli					X							X		
	PENNE BIO à la bolognaise		X												

	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Bûchette de chèvre	X													
	Crumble aux pommes	X	X												
	Mercredi 25 Novembre - Déjeuner														
	Salade verte mimosa			X											
	Fajitas à la volaille		X												
	Riz pilaf														
	Comté	X													
	Fruit de saison														
	Jeudi 26 Novembre - Déjeuner														
	Velouté au butternut	X											X		
	Parmentier de pois cassés sauce provençale	X													
	Brie	X													
	Fruit de saison														
	Vendredi 27 Novembre - Déjeuner														
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais			X		X							X		
	Blanquette de colin d'Alaska sauce safranée	X	X		X										
	Boulgour		X												
	Fromage frais aux fruits	X													
	Salade de fruits à la cannelle (pomme, banane														
	Lundi 30 Novembre - Déjeuner														
	Salade verte, crouton, maïs, vinaigrette	X	X												
	Spaghetti BIO à la bolognaise		X												
	Gouda	X													
	Mousse chocolat au lait	X													
	Mardi 01 Décembre - Déjeuner														
	Potage de légumes														
	Chili sin carne (riz BIO)														
	Yaourt nature	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Mercredi 02 Décembre - Déjeuner														

	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Carotte râpée BIO, chou chinois,vinaigrette														
	Galette jambon fromage	X													
	Salade verte														
	Fraidou	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Jeudi 03 Décembre - Déjeuner														
	Batavia BIO au cerfeuil					X							X		
	Tartiflette	X		X		X									
	Yaourt nature sucré	X													
	Banana bread	X	X	X											
	Vendredi 04 Décembre - Déjeuner														
	Chou blanc BIO frais vinaigrette au cumin					X							X		
	Emincé de dinde à l'orange et aux épices		X			X									
	Pommes paillassons														
	Rondelé aux noix	X					X								
	Clémentine														
	Lundi 07 Décembre - Déjeuner														
	Duo d'hiver frais vinaigrette agrume (carotte														
	Tortilla (oeuf et pommes de terre BIO)			X											
	Yaourt nature sucré	X													
	Doughnut	X	X								X				
	Mardi 08 Décembre - Déjeuner														
	Choucroute Garnie	X		X		X									
	Salade verte														
	Coulommiers	X													
	Fromage blanc aux fruits rouges	X													
	Mercredi 09 Décembre - Déjeuner														
	Macédoine de légumes mayonnaise			X		X							X		
	Lasagne du potager	X	X												
	Salade verte BIO vinaigrette					X							X		

	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Tomme noire type Pyrénées	X													
	Fruit de saison														
	Jeudi 10 Décembre - Déjeuner														
	Salade verte fraiche aux agrumes														
	Sauté de porc au curry	X	X	X		X							X		
	Courge butternut à la crème	X													
	Gouda	X													
	Salade de fruits (pomme bananeBIO) aux 4														
	Vendredi 11 Décembre - Déjeuner														
	Potage de champignons														
	Filet de colin d'Alaska pané et ketchup		X		X										
	Macaroni		X												
	Brebis crème	X													
	Crème dessert à la vanille	X													
	Lundi 14 Décembre - Déjeuner														
	Salade verte, maïs, croutons	X	X			X							X		
	Curry potiron panais h vert pois		X										X		
	Fraidou	X													
	Tarte au chocolat	X	X	X							X				
	Mardi 15 Décembre - Déjeuner														
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais			X		X							X		
	Rôti de porc sauce chasseur	X	X	X		X									
	Spaetzles		X	X											
	Mimolette	X													
	Fruit de saison														
	Mercredi 16 Décembre - Déjeuner														
	Macédoine de légumes mayonnaise			X		X							X		
	Pasta BIO au pesto	X	X	X			X								
	Emmental râpé	X													
	Mousse chocolat au lait	X													

	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Jeudi 17 Décembre - Déjeuner														
	Salade de Noel	X	X												
	Fricassée de dinde aux marrons	X	X												
	Pommes dauphines		X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Bûche de noël créme au chocolat noir	X	X	X							X				
	Vendredi 18 Décembre - Déjeuner														
	Carotte râpée et oeuf			X											
	Beignets de poisson sauce tartare	X	X	X	X	X							X		
	Riz semi-complet BIO pilaf														
	Fondu président	X													
	Fruit de saison														