

Menu



du Lundi 04 Mars au Vendredi 08 Mars



Lundi

Chou fleur sauce salsa

Chili con carne



Chili sin carne



Riz créole



Saint Morêt



Gaufre au sucre

Mardi

Salade de haricots verts

Emincé de poulet
aux champignons



Omelette nature



Spaetzles

Chou rouge braisé



Coulommiers

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Potage de légumes



Penne à la bolognaise



Pasta sauce
tomate aux légumes



Petits pois à l'étuvée

Brie

Fromage blanc à la cannelle



Jeudi

Cake au fromage

Curry de légumes
d'hiver et son RIZ BIO



Riz coloré

Fromage frais aux fruits



Ile flottante

Vendredi

Carottes râpées au persil



Blanquette de
colin sauce curcuma



Semoule



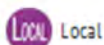
Carottes braisées



Vache qui rit



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.

Menu



du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars



Lundi

Haricots rouges
et blancs à la coriandre

Cordon bleu

Bouchée de blé panée



Navets braisés

Riz coloré



Fondu président

Yaourt aromatisé



Mardi

Haricots verts au maïs

Jambon braisé



Beignets de poisson



Purée de carottes

Jardinière de légumes

Brie

Gâteau marbré



Mercredi

Potage de légumes



Colin meunière

Petits pois et carottes

Polenta

Mimolette

Clafoutis à la banane



Jeudi

Chou rouge aux pommes



Filet de colin



Emincé de poulet au curry



Carottes braisées



Boulgour



Coulommiers

Flan au chocolat



Vendredi

Carottes râpées au maïs



Gnocchis à la Napolitaine



Epinards en branche à la muscade

Fraidou

Fruit de saison



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION
— elior —

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 18 Mars au Vendredi 22 Mars



Lundi

Macédoine surimi

Boulettes d'agneau sauce tomate

Galette boulghour oriental 

Semoule 

Légumes couscous

Rondelé ail et fines herbes


Mousse chocolat au lait


 Végétarien


 Bio

Mardi

Carottes râpées vinaigrette 

Penne rigate à la carbonara 


Filet de colin 

Carottes à la ciboulette 


Gouda 

Crêpe au chocolat


 Local

 Viande de France

 Pêche durable


 Viande de France

Mercredi

Potage de légumes 

Omelette aux fines herbes 

Poêlée de légumes

Boulgour 

Bleu

Chou à la crème



Jeudi

Chou blanc vinaigrette au miel 

Lasagnes bolognaise 

Lasagnes aux légumes 

Petits pois cuisinés


Camembert


Compote tous fruits

Vendredi


Salade verte fromagère 


Rôti de porc au jus 

Beignets de poisson 

Riz créole 

Courgettes à l'ail

Saint Morêt 

Fruit de saison 



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION
— elior —

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 25 Mars au Vendredi 29 Mars

Lundi


Salade de pois chiches

Haut de cuisse de poulet rôti 

Crêpe au fromage


Boullgur 


Haricots verts


Vache qui rit 


Compote de pommes

Mardi

Betteraves ciboulette 

Emincé de porc aux herbes 

Filet de colin 

Riz créole 

Petits pois et carottes

Camembert


Beignet chocolat noisette

Mercredi

Wrap de crudités

Cappelletti aux cinq fromages


Haricots beurre


Emmental 


Yaourt aromatisé

Jeudi

Chou blanc vinaigrette 

Coquillettes à la bolognaise 


Pasta sauce
tomate aux légumes 


Carottes 


Brie

Gâteau façon madeleine

Vendredi

Carottes râpées 

saucisse paysanne 

Omelette aux fines herbes 

Choux fleurs au curry

Purée de céleri

Fondu président

Fruit de saison 