

Menu



du Lundi 04 Novembre au Vendredi 08 Novembre



Lundi

Salade de p. de terre, maïs, poivron

Beignets de poisson



Riz pilaf



Epinards à la crème

Fromage frais au sel de Guérande

Compote de pommes



Pêche durable



Bio



Local



Végétarien



Viande de France

Mardi

Chou blanc sauce vinaigrette



Steak haché de poulet

Omelette nature



Purée de potiron

Petits pois cuisinés

Brie

Pancake

Mercredi

Velouté de légumes



Emincé de boeuf thaï



Filet de colin d'Alaska Tandoori



Haricots verts

Boullgour



Emmental



Fromage blanc sucré



Jeudi

Céleri BIO râpé sauce fromage blanc ciboulette



Farfalles à la carbonara



Pasta sauce tomate aux légumes



Carottes braisées

Gouda



Gâteau au chocolat

Vendredi

Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)



Gnocchis à la Napolitaine



Courgettes à l'ail

Fromage frais aux fruits



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 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine de légumes mayonnaise

Boulettes de boeuf au thym



Lieu à l'indienne



Haricots beurre en persillade

Semoule



Vache qui rit



Mousse chocolat au lait

Velouté de champignons

Colombo de porc



Croq blé épinard fromage



Boulgour



Chou rouge braisé



Emmental



Clafoutis à la BANANE BIO



Carottes râpées



Lasagnes aux légumes



Petits pois cuisinés

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Haricots verts au maïs

Emincé de poulet aux champignons



Crêpe au fromage

Choux fleurs au curry

Riz créole



Saint Morêt



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 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre



Lundi

Betteraves et maïs



Cordon bleu

Colin d'Alaska



Ratatouille

Boulgour Bio pilaf



Fraidou

Flan nappé caramel

Mardi

Chou blanc sauce vinaigrette



Tajine de légumes aux pois chiches et SEMOULE BIO



Semoule



Brie

Gaufre au chocolat

Mercredi

Potage de légumes



Saucisse de Strasbourg



Quenelles de brochet sauce aurore

Pommes vapeur



choucroute légume



Munster



Tarte rhubarbe

Jeudi

Chou rouge aux pommes



Cappelletti aux cinq fromages

Chou-fleur

Fromage frais aux fruits



Doughnut

Vendredi

Céleri BIO rémoulade



Steak haché sauce forestière



Filet de colin d'Alaska sauce citron

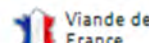
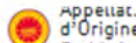
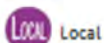


Polenta

Carottes braisées

Rondelé aux noix

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 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre



Lundi

Salade de maïs aux deux poivrons

**Haut de cuisse
de poulet Tandoori**

Filet de colin d'Alaska

Boulgour

Carottes braisées

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Mardi

Céleri au fromage blanc

Gnocchis sauce fromagère

Petits pois cuisinés

Edam

Gâteau marbré

Mercredi

Bouillon vermicelles

Omelette aux fines herbes

Blé

Haricots verts

Saint Nectaire

Ile flottante

Jeudi

Carottes râpées

Coquillettes à la bolognaise

**Pasta sauce
tomate aux légumes**

Epinards béchamel

Camembert

Compote de pommes

Vendredi

Betterave à l'échalote

Beignets de poisson

Haricots beurre

Purée de potiron

Saint Morêt

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.