

Menu



du Lundi 05 Février au Vendredi 09 Février



Lundi

Betteraves et maïs



Beignets de poisson



Riz pilaf BIO



Haricots verts à la provençale

Vache qui rit



Flan au chocolat



Mardi

Chou blanc vinaigrette au miel



Galopin de veau

Lieu à l'indienne



Courgettes à la persillade

Purée de pommes de terre

Fromage frais aux fruits



Beignet aux pommes

Mercredi

Potage de légumes

Emincés de dinde à l'italienne



Pavé du fromager à l'emmental



Carottes braisées

Polenta

Edam



Ile flottante



Jeudi

Betterave BIO à l'échalote



Gratin de macaronis au fromage



Petits pois cuisinés

Camembert

Compote de pommes

Vendredi

Salade de haricots verts et pommes de terre

Pilon de poulet rôti au paprika



Omelette nature



Ratatouille

Semoule



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 12 Février au Vendredi 16 Février



Lundi

Macédoine de légumes mayonnaise

saucisse paysanne



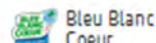
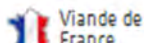
Omelette nature



Lentilles aux petits légumes

Fraidou

Mousse chocolat au lait



Mardi

Céleri rapé sauce fromage blanc ciboulette



Jambon braisé



Quiche au fromage

Purée de carottes

Chou-fleur

Gouda



Pancake

Mercredi

Velouté de champignons

Blanquette de colin sauce curcuma



Carottes braisées

Riz créole



Camembert

Crumble aux pommes



Jeudi

Chou fleur sauce aurore

Lasagnes bolognaise

Lasagnes aux légumes



Courgettes persillées

Brie

Barre bretonne

Vendredi

Chou rouge vinaigrette



Colombo de porc



Filet de colin



Boulgour Bio pilaf

Petits pois cuisinés

Fromage frais nature

fruit de saison



Menu



du Lundi 19 Février au Vendredi 23 Février



Lundi

Haricots verts au maïs

Boulettes au boeuf sauce tomate



Lieu à l'indienne



Semoule



Légumes couscous

Fromage frais aux fruits



Flan vanille

Mardi

Carotte et radis blanc en remoulade



Gnocchis à la Napolitaine



Courgettes à l'ail

Edam



Chou à la crème

Mercredi

Potage au potiron



Quenelles de brochet sauce nantua

Riz coloré



Haricots verts

Emmental



Tarte aux pommes



Jeudi

Céleri rémoulade



Macaroni BIO carbonara



Pasta sauce tomate aux légumes



Carottes braisées

Camembert

Yaourt aromatisé

Vendredi

Chou blanc vinaigrette



Roti de porc au jus



Pavé du fromager à l'emmental



Epinards béchamel

Purée

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.

Menu



du Lundi 26 Février au Vendredi 01 Mars



Lundi

Maïs en vinaigrette

Cordon bleu

Falafels



Haricots verts

Boulgour Bio pilaf



Fondu président

Flan au chocolat



Végétarien



Bio

Mardi

Taboulé



Macaroni BIO carbonara



Pasta sauce
tomate aux légumes



Navets braisés

Mimolette

Crêpe au chocolat



Local

Mercredi

Potage crécy



Poulet rôti



Omelette aux fines herbes



Chou fleur au curcuma

Purée

Brie

Milk shake à la banane



Volaille
française

Jeudi

Carottes râpées aux raisins



**Couscous de légumes
aux pois chiches, SEMOULE B**



Fromage frais aux fruits



Compote de pommes



Vendredi

Céleri rémoulade



Beignets de poisson au citron

Epinars béchamel

Polenta

Petit fromage frais aux noix

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 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

Chou chinois vinaigrette

Emincé de poulet
aux champignons



Omelette nature



Spatzles

Chou rouge braisé



Tomme blanche

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

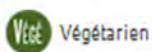


Carottes braisées

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.