

Menu



du Lundi 06 Octobre au Vendredi 10 Octobre



Lundi

Macédoine de légumes mayonnaise

saucisse paysanne



Colin d'Alaska



Lentilles aux petits légumes



Fraidou

Mousse chocolat au lait

Mardi

Céleri rapé sauce fromage blanc ciboulette



Jambon braisé



Croq blé épinard fromage



Purée de carottes

Chou-fleur

Gouda



Pancake

Mercredi

Velouté de champignons

Paupiette de veau au jus

Crêpe aux champignons



Carottes à la ciboulette



Riz créole



Bûchette au chèvre

Eclair au chocolat

Jeudi

Salade de haricots verts

Lasagnes bolognaise



Lasagnes aux légumes



Petits pois cuisinés

Brie

Barre bretonne

Vendredi

Chou rouge frais vinaigrette



Colombo de porc



Filet de colin d'Alaska



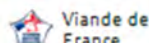
Boulgour Bio pilaf



Haricots beurre

Fromage frais nature

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 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre



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 frais



Omelette aux fines herbes



Gratin de pommes de terre



Chou vert braisé



Emmental



Tarte aux pommes



Jeudi

Concombre BIO ciboulette



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



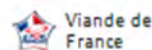
Epinards béchamel

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.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre



Lundi

Maïs en vinaigrette

Cordon bleu

Beignets de poisson



Haricots verts

Boulgour Bio pilaf



Fondus président

Flan au chocolat



Végétarien



Bio

Mardi

Macédoine vinaigrette

Poulet rôti



Omelette nature



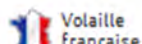
Riz pilaf BIO (huile non BIO)



Chou fleur au curry

Mimolette

Crêpe au chocolat



Volaille française



Local



Pêche durable

Mercredi

Potage crécy

Emincé de poulet tandoori



Pavé de lieu sauce crème



Chou fleur au curcuma

Purée

Brie

Milk shake à la banane



Jeudi

Haricots verts au maïs

Cappelletti aux cinq fromages sauce tomate



Petits pois à l'étuvée

Fromage frais aux fruits



Fruit de saison



Vendredi

Céleri rémoulade

Beignets de poisson au citron



Epinards béchamel

Polenta

Petit fromage frais aux noix

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.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre



Lundi

Chou fleur sauce salsa

Chili con carne



Chili sin carne



Riz créole



Saint Morêt



Gaufre au chocolat

Mardi

Chou blanc frais
BIO vinaigrette au miel



Cappelletti aux cinq fromages
sauce tomate



Haricots verts persillés

Tomme blanche

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Potage de légumes

Emincé de porc aux herbes



Omelette nature



Spaetzles

Chou rouge braisé



Brie

Fromage blanc sucré

Jeudi

Chou chinois frais vinaigrette



Penne à la bolognaise



Pasta sauce
tomate aux légumes



Petits pois à l'étuvée

Mimolette

Doughnut

Vendredi

Betterave à l'échalote



Blanquette de colin
d'Alaska sauce curcuma



Semoule

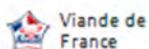
Carottes braisées



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.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION