

Menu



du Lundi 06 Novembre au Vendredi 10 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

Mardi

Chou blanc sauce vinaigrette



Steak haché de poulet

Omelette nature



Purée de potiron

Petits pois cuisinés

Brie

Pancake



Local



Végétarien

Mercredi

Velouté de légumes



Emincé de boeuf thaï



Filet de colin Tandoori



Haricots verts

Boullgour



Emmental



Fromage blanc au miel



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
— 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 13 Novembre au Vendredi 17 Novembre




Lundi

Macédoine de légumes mayonnaise

Boulettes de boeuf au thym 

Lieu à l'indienne 


Semoule 

Haricots beurre en persillade


Vache qui rit

Mousse chocolat au lait

Mardi

Céleri à la vinaigrette 

Hachis Parmentier 

Parmentier aux haricots rouges 

Carottes braisées


Gouda 

Beignet aux pommes


Mercredi


Velouté de champignons


viande façon Kebab

Croq blé épinard fromage 

Boullgour 


Chou rouge braisé 

Emmental 

Clafoutis à la banane 

Jeudi

Carottes râpées 

Lasagnes aux légumes 

Petits pois cuisinés


Tomme blanche


Yaourt aromatisé


Vendredi


Haricots verts au maïs

Emincé de poulet aux champignons 

Falafels 

Chou vert braisé 

Riz créole 

Saint Morêt 

fruit de saison 



Menu



du Lundi 20 Novembre au Vendredi 24 Novembre



Lundi

Betteraves et maïs

Cordon bleu

Omelette nature

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 aux quetsches

Jeudi

Chou rouge aux pommes

Gratin de macaronis au fromage

Chou-fleur

Fromage frais aux fruits

Doughnut

Vendredi

Salade de pâtes BIO au paprika

Steak haché sauce forestière

Filet de colin sauce citron

Polenta

Carottes braisées


Rondelé aux noix

fruit de saison

 Végétarien

 Bio

 Local

 Viande de France

 Pêche durable



Menu



du Lundi 27 Novembre au Vendredi 01 Décembre



Lundi

Salade de maïs aux deux poivrons

Boulettes de bœuf au thym 


Filet de colin 


Boulgour BIO 

Carottes braisées

Liégeois chocolat

Mardi

Céleri au fromage blanc 

Gnocchis sauce fromagère 


Petits pois cuisinés

Gâteau marbré

Mercredi

Bouillon vermicelles

Wrap chaud poulet champignon oignon 

Pavé du fromager à l'emmental 


Blé 


Haricots verts

Ile flottante


Jeudi

Carottes râpées 

Coquillettes à la bolognaise 


Pasta sauce tomate aux légumes 

Epinards béchamel

Compote de pommes 

Vendredi

SALADE DE CERVELAS 

Salade mêlée 

Beignets de poisson 

Choux de bruxelles

Purée de potiron

fruit de saison 