Menu

Du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026

Thème
« La route des épices »



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pâtes BIO emmental poivrons			Salade verte (batavia bio) oignon poivron courge	
*****	*****		*****	*****
Filet de merlu du Cap à l'oseille	Moussaka aux légumes (aubergine courgette BIO) et aux lentilles sauce tomate		Sauté de boeuf façon mafé	Gratin de macaronis BIO à la volaille
			Sans viande : Colin d'Alaska sauce mafé	Sans viande : Gratin de macaronisBIO fromage et aux poireaux
*****	*****		*****	*****
Gratin brocolis BIO pommes de terre BIO et	Semoule		Purée de patates douces BIO	Salade verte
*****	*****		*****	*****
	Gouda à la coupe			Fromage frais nature et sucre
*****	*****		*****	*****
Cocktail de fruits	Prunes		Douceur lactée vanille cacao (fromage blanc	Nectarine
Self : Purée pomme poire BIO à la vanille				



Pêche responsable · Cuisiné par le chef · Bio · Viande de France

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombres BIO sauce au fromage blanc		Carottes BIO râpées au cerfeuil	Macédoine de légumes vinaigrette
*****	*****		*****	*****
Kassler BIO au jus local	Fricassée aux haricots rouges, carottes et maïs		Filet de poisson frais sauce safranée	Emincé de boeuf BIO aigre doux
Sans porc-sans viande: Croustillant avoine fromage				Sans viande: Colin d'Alaska sauce aigre douce
*****	*****		*****	*****
Lentilles vertes BIO d'Alsace	Riz Thaï BIO		Haricots verts BIO persillés	Pommes vapeur
Carottes BIO braisées aux oignons blancs			Blé	Epinards BIO braisés
*****	*****		*****	*****
Tomme de pays à la coupe				
*****	*****		*****	*****
Poire	Yaourt aux fruits		Brownie aux noix (farine et oeufs BIO)	Blanc manger au coulis de fruits rouges (lait BIO)
Self : Banane BIO			Et crème anglaise	

Local · Bio · Equitable · Cuisiné par le chef · Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 05 au Vendredi 09 Octobre 2026

LE PETIT CHAPERON ROUGE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri BIO râpé vinaigrette citron aneth		Chou blanc BIO vinaigrette d'herbes	
*****	*****		*****	*****
Omelette BIO et sauce aux fines herbes	Couscous de légumes (carottes navets potiron BIO) aux pois chiches		Emincé de boeuf aux épices Sans viande : Boulettes de lentilles et sauce	Filet de colin d'Alaska meunière et citron
*****	*****		*****	*****
Coquillettes	Semoule		Poélée au potiron et champignons	Polenta crémeuse
Epinards BIO braisés			Purée de pomme de terre BIO (poivre non bio)	Chou romanesco
*****	*****		*****	*****
Yaourt nature BIO et sucre				Tomme des Pyrénées à la coupe
*****	*****		*****	*****
Duo de raisin blanc et raisin muscat	Flan au chocolat épicé (lait BIO) Self : Crème au caramel (lait BIO)		Moelleux aux fruits des bois (farine et oeufs BIO)	Salade de fruits frais (dont pomme banane BIO)

Cuisiné par le chef · Bio · Appellat. d'Origine Protégée · Viande de France · Pêche responsable · Indic. Géographiqu e Protégée

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Octobre 2026

la semaine du goût

« Les Associations surprenantes »

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé de chou fleur et granola de graines (sésame et courge)	Salade verte BIO tomate maïs et emmental		*****	*****
*****	*****		Parmentier de boeuf (français)à la patate douce	Sauté de porc au miel
Gnocchis sauce aux champignons et légumes (carottes et poireaux BIO)	Poisson frais à la crème de maïs et pop-corn		Sans viande : Parmentier de lentilles à la patate douce	Sans porc-sans viande: Colin d'Alaska au miel
*****	*****		*****	*****
Haricots plats d'espagne ail et huile d'olive	Fondue de poireaux		Salade verte vinaigrette à la menthe	Piperade (poivrons)
	Riz BIO Basmati			Potatoes spicy
*****	*****		*****	*****
			Assortiment de fromages	Carré frais
*****	*****		*****	*****
Lassi BIO à la mangue et cannelle	Pumpkin pie = tarte sucrée au potiron		Milk shake poire BIO et chocolat (lait BIO)	Assortiment de fruits frais (dont 2 BIO)

Cuisiné par le chef · Pêche responsable · Bio & local · Viande de France · Bio

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 02 au Vendredi 06 Novembre

ANIMATION CREOLE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO râpées aux raisins		Velouté de potimarron BIO	Soupe créole pimentée aux haricots rouges et à l'ail
*****	*****		*****	*****
Hachis parmentier (boeuf et pommes de terre BIO) sauce tomate	Sauté de VEAU BIO marengo (tomate et champignons)		Blanquette potiron et carotte BIO aux haricots blancs	Filet de poisson frais sauce colombo (curcuma coriandre gingembre)
Sans viande : Parmentier de poisson (pommes de terre BIO) sauce tomate	Sans viande : Omelette BIO et sauce aurore			
*****	*****		*****	
Salade verte	Frites		Spaetzles	Riz créole
	Choux de bruxelles			Haricots plats sautés
*****	*****		*****	*****
Fromage frais nature				
*****	*****		*****	*****
Pomme bicolore	Panna cotta au coulis de fruits rouges (lait BIO)		Yaourt aux fruits	Flan coco Antillais (oeuf lait BIO) et bananes caramélisées
Self : Ananas frais			Self : Fromage blanc BIO sucré	

Viande de France · Pêche responsable · Bio · Cuisiné par le chef

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu Equilibre apparaît en gras.

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 09 au Vendredi 13 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes BIO	*****		Chou blanc BIO à la mimolette vinaigrette	*****
*****	Saucisse blanche grillée et ketchup	FERIE 11 Novembre	*****	Bœuf braisé au thym
Tajine de légumes et pois chiches BIO (chou-fleur et carottes BIO)	Sans porc-sans viande: Saucisse végétale et ketchup		Saumon sauce à l'aneth	Sans viande : Boulettes de lentilles sauce au thym
*****	*****		*****	*****
Semoule	Potée de pommes de terre et poireaux		Gratin dauphinois (pomme de terre et lait BIO)	Coquillettes
*****	*****		Haricots verts BIO persillés	Poêlée de potiron
	Emmental à la coupe		*****	*****
*****	*****			Brie à la coupe
Crème au caramel (lait BIO)	Poire		*****	*****
Self : Yaourt aromatisé	Self : Orange		Tarte au fromage blanc Alsacienne	Banane BIO
				Self : Kiwi

Cuisiné par le chef · Viande de France · Bio & local · Bio · Pêche responsable · Equitable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Novembre

Repas à thème
MANSEL ET GRETEL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles BIO d'Alsace au gouda			Potage du chaudron aux légumes variés	
*****	*****		*****	*****
Blanquette de poisson frais	Mijoté aux lentilles corail et carottes BIO		Rôti de porc à la sauge et champignons	Emincé de poulet d'Alsace à la crème
			Sans porc-sans viande: Poisson et sauce champignons	Sans viande : Croq blé épinard fromage et sauce crème
*****	*****		*****	*****
Blé	Boulgour		Riz et poêlée de carottes BIO	Pommes de terre sautées
Butternut BIO rôti au four				Chou rouge BIO braisé
*****	*****		*****	*****
	Saint-Paulin à la coupe			Yaourt nature
*****	*****		*****	*****
Cocktail de fruits au sirop	Ananas frais		Crème au chocolat et éclats de spéculoos	Clémentine
Self : Purée de pomme BIO vanillée	Self : Poire			Self : Pomme

Pêche responsable · Bio · Cuisiné par le chef · Viande de France · Bio & local · Label Rouge

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO râpées au cerfeuil		Velouté aux épinards	Betteraves rouges BIO à la ciboulette
*****	*****		*****	*****
Kassler sauce à la moutarde	Sauté de boeuf Strogonof (paprika)		Poisson frais sauce au citron	Cappelletti aux cinq fromages sauce tomate et emmental râpé
Sans porc-sans viande: Croustillant avoine fromage	Sans viande : Colin d'Alaska sauce au paprika			
*****	*****		*****	*****
Farfalles	Potée de légumes d'automne (pommes de terre, navets et poireaux BIO)		Purée de potiron pommes de terre BIO	Carottes Vichy BIO
Choux de bruxelles				
*****	*****		*****	*****
Edam				
*****	*****		*****	*****
Kiwi	Fromage blanc BIO stracciatella		Tarte au flan à la cannelle	Lassi à l'ananas (fromage blanc et lait BIO)
Self : Banane BIO	Self : Fromage frais sucré			Self : Yaourt BIO à la vanille

Viande de France · Bio · Equitable · Pêche responsable · Cuisiné par le chef

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE de RESTAURATION