

# Menu



du Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai



## Lundi

Salade de pâtes  
BIO emmental poivrons

Self : Blé BIO à la mimolette

\*\*\*\*\*

Filet de poisson  
frais sauce persillée



\*\*\*\*\*

Purée pomme de  
terre-carottes



\*\*\*\*\*

Pomme BIO cuite au four



Self : Compote  
de poires BIO vanillée

\*\*\*\*\*

## Mardi

Moussaka (lentilles d'Alsace  
courgettes aubergines BIO)  
et sauce tomate



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Riz créole



\*\*\*\*\*

Yaourt nature



\*\*\*\*\*

Salade de fruits frais  
(dont Banane BIO  
pomme BIO)

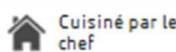
## Jeudi

**FERIE**

**Ecole fermée**

## Vendredi

**Ecole fermée**



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



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION



du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai



ANIMATION  
BRETAGNE



Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi



\*\*\*\*  
Kassler d'Alsace sauce provençale


Sans porc-sans viande:  
Croustillant avoine fromage 


\*\*\*\*

Frites


Courgettes BIO poêlées


\*\*\*\*

Tomme des Pyrénées à la coupe 

Self : Gouda à la coupe 

\*\*\*\*

Banane BIO 


Self : Pomme bicolore 

Concombres BIO façon tzatziki

Self : Radis roses sauce fromage blanc

\*\*\*\*

Sauté de BOEUF BIO aux oignons


Sans viande : Filet de colin sauce à l'oseille 

\*\*\*\*

Polenta

Chou romanesco


\*\*\*\*

Yaourt aux fruits 


Self : Petit-suisse fruité

Salade de mâche aux pommes vinaigrette


\*\*\*\*

Filet de lieu sauce crème au citron 

\*\*\*\*

Crumble de légumes au sarrasin (poireaux carottes BIO et chou-fleur) 

\*\*\*\*

Far breton aux pruneaux (lait oeufs farine BIO) 

Betterave rouge BIO vinaigrette au cumin

Self : Haricots verts BIO à l'échalote


\*\*\*\*

Penne rigate BIO sauce fromagère aux petits pois

\*\*\*\*

Salade verte BIO vinaigrette

\*\*\*\*

Crème au chocolat (lait BIO) 



Cuisiné par le chef



INAO  
Géographique  
et Protégée



Equitable



Bio



Pêche responsable



# Menu

du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai

Animation FEUILLAGE  
Guinguette

Lundi

FERIE  
Lundi de pentecôte

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

\*\*\*\*\*  
Poêlée de boeuf haché  
(gingembre épices champignons)

Sans viande : Poêlée de lentilles  
aux épices et champignons

\*\*\*\*\*  
Riz Thaï BIO et carottes Vichy BIO

\*\*\*\*\*  
Fromage frais nature

Self : Yaourt nature

\*\*\*\*\*  
Pastèque

\*\*\*\*\*  
Dips de concombre  
BIO sauce fromage blanc

\*\*\*\*\*  
Blanquette de  
poisson

\*\*\*\*\*  
Frites

\*\*\*\*\*  
Milk shake vanille  
fraise (lait bio)

\*\*\*\*\*  
Rôti de dinde jus au  
romarin

Sans viande : Bouchées  
de blé panées

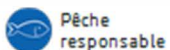
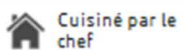
\*\*\*\*\*  
Pommes vapeur

\*\*\*\*\*  
Ratatouille (tomate  
et courgettes BIO)

\*\*\*\*\*  
Pont l'évêque à la coupe

\*\*\*\*\*  
Self : Mimolette à la coupe

\*\*\*\*\*  
Fraises (selon disponibilité)  
ou Ananas frais



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



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION



du Lundi 01 Juin au Vendredi 05 Juin

## Lundi

Haricots verts BIO à l'échalote

\*\*\*\*\*


Cappelletti aux cinq fromages  
sauce tomate

Et emmental râpé

\*\*\*\*\*


Salade verte BIO vinaigrette


\*\*\*\*\*

Lassi aux fruits rouges  
(fromage blanc lait BIO) 

Self : Entremets caramel (lait BIO)

## Mardi

Parmentier de poisson  
(pomme de terre BIO) 

Piperade (tomate BIO  
poivrons) 

Saint Nectaire à la coupe 

Self : Saint paulin à la coupe 

Pêche  
(selon disponibilité du marché)

## Mercredi

## Jeudi

Chou blanc BIO à la  
mimolette vinaigrette au cumin

Self : Courgettes  
BIO râpées au chèvre

Dahl aux lentilles  
corail et lait de coco

Boulgour BIO

Tarte aux fraises 


## Vendredi

Paleron de boeuf sauce  
tomate 

Sans viande : Omelette  
au fromage (oeufs BIO)

Tortis 

Chou-fleur et brocolis béchamel

Brie à la coupe 

Self : Tomme blanche à la coupe

Melon



Cuisiné par le chef



Pêche responsable



Appellac.  
d'Origine  
Protégée



Bio



Viande de France



Végétarien

# Menu



du Lundi 08 Juin au Vendredi 12 Juin




## Lundi

Salade de lentilles  
d'Alsace au gouda

Self : Pommes de terre  
BIO échalote et mimolette

\*\*\*\*\*

Paëlla au poisson frais   
(RIZ BIO)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Pêche au sirop

Self : Purée pomme BIO griotte



Pêche  
responsable



Bio

## Mardi

Curry de petits pois, fèves et  
carottes BIO maison

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Blé



\*\*\*\*\*

Edam à la coupe



Self : Comté



\*\*\*\*\*

Pastèque



Appellat.  
d'Origine  
Protégée



Viande de  
France



Cuisiné par le  
chef

## Mercredi



## Jeudi

Sauté de veau aux olives 

\*\*\*\*\*

Sans viande : Omelette BIO  
ciboulette

\*\*\*\*\*

Epinards BIO béchamel

Pommes vapeur



\*\*\*\*\*

Yaourt nature



Self : Fromage frais nature

\*\*\*\*\*

Abricots  
(selon disponibilité du  
marché)

## Vendredi

Carottes BIO râpées au cerfeuil

Self : Fenouil émincé vinaigrette

\*\*\*\*\*

Filet de poulet d'Alsace  
Label Rouge sauce crème

Sans viande : Galette de lentilles  
corail maison au fromage  
sauce tomate

\*\*\*\*\*

Spätzles

Piperade (tomate BIO)



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Fromage blanc BIO au coulis de

fruits rouges

Self : Yaourt aux fruits



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

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

# Menu



du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Radis roses à la croque et beurre

Self : Batavia BIO aux poivrons

\*\*\*\*

\*\*\*\*

Kassler d'Alsace  
sauce à la moutarde



Emincé de boeuf  
sauce tomate



PIQUE-NIQUE

Betterave rouge  
BIO vinaigrette au cumin

Self : Chou-fleur  
cuit vinaigrette

\*\*\*\*

Sans porc-sans viande:Pavé  
de polenta gratiné et sauce



Sans viande: Filet  
de poisson à la tomate



Gnocchis aux légumes d'été  
en piperade

(poivrons tomate)  
et emmental râpé

\*\*\*\*

Flageolets et dés de carottes BIO  
à la crème d'ail

\*\*\*\*

Courgettes BIO poêlées

\*\*\*\*

Frites

\*\*\*\*

Emmental à la coupe



Self : Port Salut à la coupe

\*\*\*\*

Melon

Milk-shake à la framboise  
(lait fromage blanc BIO)



\*\*\*\*

Self : Crème au chocolat



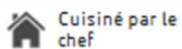
\*\*\*\*

Yaourt aux fruits



\*\*\*\*

Self : Fromage blanc BIO sucré



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement  
Les propositions en gras correspondent au menu équilibré imposé aux primaires et maternels.



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menu

du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin



## Animation thème Pays Basque



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tartinade de haricots  
blancs poivrons et tomate

Concombre BIO ciboulette

Self : Fenouil émincé vinaigrette

\*\*\*\*\*  
Gratin de COURGETTES  
BIO au BOEUF BIO

\*\*\*\*\*  
Sauté de veau sauce Basquaise

\*\*\*\*\*  
Tajine de légumes  
aux pois chiches BIO

\*\*\*\*\*  
Filet de poisson  
frais sauce safranée

Sans viande : Gratin de  
courgettes BIO à la  
mozzarella

Sans viande : Omelette  
sauce Basquaise (oeuf  
BIO)

\*\*\*\*\*  
Semoule BIO

\*\*\*\*\*  
Potée de pomme de terre  
BIO et duo de chou-fleur  
et romanesco béchamel

\*\*\*\*\*  
Pommes vapeur

Riz BIO pilaf pimenté

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*  
Cantal à la coupe

\*\*\*\*\*  
Fromage frais nature

Self : Yaourt nature

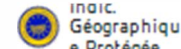
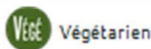
Self : Tomme des Pyrénées

\*\*\*\*\*  
Pastèque

\*\*\*\*\*  
Crème catalane  
(lait oeufs BIO)

\*\*\*\*\*  
Fromage blanc  
myrtilles miel citron

Self : Yaourt à la vanille



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




du Lundi 29 Juin au Vendredi 03 Juillet

## Lundi

Céleri BIO râpé vinaigrette

Self : Raïta de radis roses au yaourt

\*\*\*\*\*

Emincé de boeuf stroganoff (paprika) 

Sans viande: Omelette sauce au paprika (œufs BIO)

\*\*\*\*\*

Polenta

Tomates BIO provençales

\*\*\*\*\*

Fromage blanc BIO et confiture de cerises

\*\*\*\*\*

Self: Yaourt aromatisé 

## Mardi

Filet de colin d'Alaska pané et citron 


\*\*\*\*\*

Spätzles

Chou romanesco

\*\*\*\*\*

Port Salut à la coupe

Self : Saint Nectaire à la coupe 

\*\*\*\*\*

Salade de fruits d'été


## Mercredi

## Jeudi

Salade verte BIO à la mimolette

Self : Courgettes BIO râpées au fromage de brebis

\*\*\*\*\*

Saucisse blanche grillée et ketchup 

Sans porc-sans viande: Falafels et ketchup

\*\*\*\*\*


Salade de pommes de terre à l' échalote

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Glace

## Vendredi

Tarte à la tomate, mozzarella et basilic 

\*\*\*\*\*

Salade verte BIO vinaigrette

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Assortiment de fruits frais

\*\*\*\*\*

