

Menu



du Lundi 06 Juillet au Vendredi 10 Juillet



Lundi

Taboulé (semoule concombre
BIO menthe citron)

Nuggets de poisson et
citron



Mardi

Tikka massala aux
légumes et pois chiches



(Carottes BIO poivrons
et chou-fleur)

Riz BIO pilaf

Yaourt nature



Melon

Mercredi

Laitue BIO aux oignons

Lasagnes à la
bolognaise maison



Sans viande :
Lasagnes aux épinards



Fromage blanc
BIO à la framboise

Jeudi

Rôti de veau
sauce aux olives



Sans viande : Omelette
BIO sauce aux fines herbes

Gnocchis

Tomates BIO au four

Tomme de pays à la coupe



Nectarine



Vendredi

Dips de concombre
BIO sauce fromage blanc

Filet de poulet
d'Alsace sauce tomate



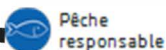
Sans viande : Croustillant
avoine emmental sauce
tomate



Pommes de terre rissolées

Haricots verts BIO persillés

Glace



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 13 Juillet au Vendredi 17 Juillet



Lundi

Filet de lieu
sauce à la sauge



Macaronis BIO
aux poivrons frais

Edam à la coupe



Pêche jaune



Mardi

FERIE
14 Juillet

Mercredi

Tortilla (oeuf
et pommes de terre BIO)



Courgettes BIO à la provençale
(tomate)

Petit moulé ail et fines herbes

Pastèque

Jeudi

Melon

Palette de porc
et moutarde douce



Sans porc-sans viande:
Bouchée de blé panée

Chips

Carottes BIO
râpées vinaigrette

Clafoutis aux abricots



Vendredi

Betteraves rouges BIO
vinaigrette framboise

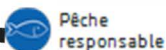
Cappelletti aux cinq
fromages sauce tomate
et emmental râpé

Salade verte

BIO

Yaourt aux fruits

BIO



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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 20 Juillet au Vendredi 24 Juillet

Repas à thème
« L'été dans l'assiette »



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Steak haché de bœuf sauce ketchup 
Sans viande : Falafels et ketchup

Frites 
Salade verte 

Fromage frais nature

Abricots

Tomate BIO au basilic

Fricassée aux haricots rouges, carottes maïs BIO

Riz créole 

Ile flottante (blanc d'œuf poché et crème anglaise)

Salade de pommes de terre BIO échalote et mimolette

Emincé de poulet sauce champignons 
Sans viande : Filet de hoki sauce champignons 

Ratatouille (tomate et courgettes BIO) 


Purée pomme BIO griotte 

Pastèque

Tarte aux courgettes BIO et fromage de brebis 

Batavia et tomates BIO vinaigrette

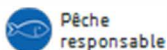
Milk shake aux framboises (lait et fromage blanc BIO)

Filet de poisson frais sauce Normande (crème) 

Pommes vapeur BIO (huile non bio)
Epinards à l'ail

Port Salut à la coupe

Melon



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 27 Juillet au Vendredi 31 Juillet



Lundi

Concombres BIO vinaigrette

Gnocchis aux légumes
d'été en piperade (tomate BIO
poivrons aubergines)

Yaourt à la vanille



Mardi

Filet de colin d'Alaska
meunière et citron



Purée pomme de
terre carottes BIO



Edam à la coupe



Prunes jaunes

Mercredi

Haricots verts BIO à l'échalote

Moussaka VG (lentilles
courgettes aubergines BIO
sauce tomate)



Boulgour



Glace

Jeudi

Saucisse de Strasbourg
et moutarde douce



Sans porc-sans
viande : Pavé fromager

Salade de coquillettes
tomate, concombre et
maïs BIO

Camembert à la coupe



Tarte aux abricots



Vendredi

Tomate et maïs BIO
(vinaigrette non bio)

Emincé de boeuf
Strogonof (paprika)

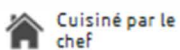
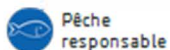


Sans viande:
Hoki au paprika



Gratin de chou romanesco
brocoli et pomme de terre
BIO

Nectarine



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

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.

Menu



du Lundi 03 Août au Vendredi 07 Août

Lundi

Toast au chèvre

Filet de colin d'Alaska
sauce à l'oseille



Ratatouille (tomate
et courgettes BIO)



Riz pilaf



Pêche jaune



Mardi

Couscous aux falafels
(pois chiches) et légumes
(carottes courgettes tomate
BIO)

Semoule BIO

Emmental à la coupe



Pastèque

Mercredi

Tomate BIO et
concombre au basilic

Sauté de BOEUF
BIO aux poivrons



Sans viande : Filet
de lieu à la crème de
poivrons



Torsades tricolores

Duo de haricots

Fromage blanc BIO
au coulis de fruits rouges



Jeudi

Rôti de veau au jus



Sans viande : Omelette
BIO aux fines herbes

Chips

Carottes BIO
râpées vinaigrette

Yaourt nature BIO et sucre

Salade de fruits
frais (dont 2 BIO)



Vendredi

Courgette BIO râpée
vinaigrette citron basilic

Emincé de dinde à la
crème

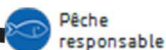


Sans viande: Fricassée
haricots blancs carotte olives

Blésotto (Blé BIO)

Tomates BIO provençales

Crème au caramel (LAIT BIO)



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

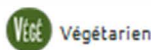
Menu



du Lundi 10 Août au Vendredi 14 Août

Repas à thème
« En route pour l'Espagne »

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Batavia et maïs BIO vinaigrette		Pastèque	Dips de concombre BIO et radis sauce fromage blanc
****	****	****	****	****
Escalope de porc aux herbes 	Sauté de boeuf marengo (oignons tomate) 	Oeufs durs BIO sauce aurore	Paëlla au poisson (RIZ BIO) 	Bibelaskaes (fromage blanc assaisonné)
Sans porc-sans viande: Croustillant avoine fromage et sauce 	Sans viande : Filet de lieu sauce marengo 			
****	****	****	****	****
Frites	Polenta crémeuse	Epinards et pomme de terre BIO béchamel		Pommes de terre sautées
Brocolis BIO et chou romanesco	Courgettes BIO poêlées			
****	****	****	****	****
Tomme de pays à la coupe 		Vache qui rit 		
****	****	****	****	****
Melon	Yaourt aux fruits 	Pêche jaune 	Glace	Cookies 



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 17 Août au Vendredi 21 Août



Lundi

Spaghetti BIO à la bolognaise (boeuf BIO) 
Sans viande : Spaghetti BIO à l'arrabiata (tomate)
Emmental râpé

Salade iceberg
Yaourt nature 

Prunes jaunes

Mardi

Gaspacho (tomate concombre BIO poivron)



Salade de riz BIO estivale au jambon
Sans porc-sans viande :
Salade de riz et oeuf dur BIO


Bircher muesli (fromage blanc BIO céréales coulis)

Mercredi

Salade coleslaw mimolette (carotte chou blanc BIO)


Nuggets de volaille sauce fromage blanc ketchup
Sans viande : Bouchée de blé panée au fromage blanc ketchup


Courgettes BIO sauce béchamel 
Blé 


Purée pomme abricot BIO 

Jeudi

Céleri BIO vinaigrette citron aneth

Sauté de veau au paprika 
Sans viande : Omelette BIO sauce aux herbes

Semoule 
Haricots verts BIO (huile non bio)

Panna cotta à la vanille (LAIT BIO) 

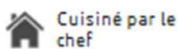
Vendredi

Tarte tomate chèvre et basilic 

Salade verte et maïs BIO vinaigrette

Assortiment de fromages 

Assortiment de fruits frais de saison



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