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)	Tarte aux brocolis BIO et emmental (oeufs BIO)	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 Choux de bruxelles	Potée de légumes d'automne (pommes de terre, navets et poireaux BIO)	Salade verte	Purée de potiron pommes de terre BIO	Carottes Vichy BIO
*****	*****	*****	*****	*****
Edam		Camembert		
*****	*****	*****	*****	*****
Kiwi	Fromage blanc BIO stracciatella	Pomme bicolore	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

Menu

Du Lundi 30 Novembre au Vendredi 04 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge aux pommes	Salade de PATES BIO et fromage de brebis	Velouté de légumes BIO	
*****	*****	*****	*****	*****
Lasagnes à la bolognaise (boeuf haché)	Blanquette de veau à l'ancienne	Escalope de volaille à la crème	Galette de lentilles Vertes BIO d'Alsace sauce tomate	Poisson frais du jour au pain d'épices
Sans viande : Lasagnes aux épinards	Sans viande : Oeufs durs BIO sauce aurore	Sans viande : Bouchée de blé au fromage blanc		
*****	*****	*****	*****	*****
Salade verte	Riz BIO pilaf	Purée pomme de terre carottes BIO	Poêlée de potimarron et panais BIO	Boulgour
	Haricots verts persillés			Chou fleur frais et brocoli
*****	*****	*****	*****	*****
Fromage blanc nature				Cantal à la coupe
*****	*****	*****	*****	*****
Poire	Entremets à la vanille (lait BIO)	Compote pomme banane BIO	Semoule BIO au LAIT BIO au caramel	Clémentines
Self : Orange	Self : Petits suisses aux fruits		Self : Yaourt aux fruits	Et surprise du chef !

Viande de France · Cuisiné par le chef · Bio · Equitable · Appellation d'Origine Protégée

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 07 au Vendredi 11 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de butternut	Haricots verts BIO à l'échalote		Carottes BIO râpées à l'Emmental
*****	*****	*****	*****	*****
Filet de merlu du Cap à l'oseille	Tarte à l'oignon	Tajine de légumes (chou-fleur carottes BIO poivrons) aux pois chiches BIO	Saucisse de Strasbourg Ssans porc-sans viande : Saucisse végétale	Sauté de BOEUF BIO aux oignons Sans viande : Galette haricot rouge maïs et sauce
*****	*****	*****	*****	*****
Petits pois à l'étuvée	Salade verte	Semoule	Chou de choucroute Pommes de terre vapeur	Frites
*****	*****	*****	*****	*****
Emmental à la coupe			Munster à la coupe	
*****	*****	*****	*****	*****
Banane	Fromage blanc et poire BIO aux copeaux de chocolat	Yaourt aux fruits	Crumble aux POMMES BIO et cannelle	Salade de fruits frais (dont 2 BIO)
Self : Kiwi	Self : Fromage frais sucré			

Pêche responsable · Bio · Cuisiné par le chef · Local · Bio & local · Appellation d'Origine Protégée

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Décembre



Repas de fin d' année

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles d'Alsace au gouda	Céleri râpé BIO au fromage blanc citron aneth	Velouté de potiron BIO aux éclats de marrons	**Bonne fêtes et bonnes vacances !**
*****	*****	*****	*****	
Tortis BIO au crémeux De haricots blancs et potiron BIO	Blanquette de poisson frais	Hachis parmentier (pommes de terre BIO et boeuf haché)	Emincé de poulet aux champignons	Pizza au jambon
		Sans viande : Parmentier aux haricots rouges	Sans viande : Blanquette de saumon sauce safranée	Sans porc-sans viande : Pizza au chèvre
*****	*****	*****	*****	*****
Salade verte	Riz BIO Basmati	Brocolis et chou romanesco	Pommes duchesses	Salade verte composée au maïs
	Haricots verts BIO persillés		Carottes BIO braisées	
*****	*****	*****	*****	*****
Tomme des Pyrénées à la coupe				Assortiment de laitages
*****	*****	*****	*****	*****
Ananas frais	Cocktail de fruits	Crème au caramel (LAIT BIO)	Gâteau au chocolat	Fruit' bar
Self : Clémentine	Self : Purée pomme poire		et crème anglaise	(assortiment de fruits frais)
			Surprise chocolatée	

Cuisiné par le chef · Bio · Indication Géographique Protégée · Pêche responsable · Viande de France · Label Rouge

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 21 au Vendredi 25 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)		Velouté de LEGUMES BIO et emmental	
*****	*****	*****	*****	
Rôti de porc aux herbes	Dos de colin d'Alaska à l'aneth	Tarte aux poireaux	Rôti de veau aux olives	**Bonne fêtes et bonnes vacances !**
Sans porc-sans viande:Galette lentilles corail et sauce tomate			Sans viande : Fricassée de haricots rouges	
*****	*****	*****	*****	
Polenta crémeuse	Purée de potiron pommes de terre	Salade verte	Spaetzles	
Epinards en branche à la muscade			Carottes Vichy	
*****	*****	*****	*****	
Edam		Saint-Paulin à la coupe		
*****	*****	*****	*****	
Banane	Fromage blanc BIO coulis de myrtilles	Clémentines	Bûchette glacée vanille-fraise	

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

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 04 au Vendredi 08 Janvier

EPIPHANIE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bonne année 2027 !	Salade verte BIO aux dés de mimolette	Coquillettes BIO au maïs BIO et olives noires	Potage crécy (carottes) BIO	
*****	*****	*****	*****	*****
Macaronis BIO À la bolognaise BIO	Emincé de porc aux herbes	Filet de poulet sauce crème	Parmentier de pois cassés sauce provençale	Filet de lieu à la crème de persil
Sans viande : Macaronis BIO au pesto et pois chiches	Sans porc-sans viande: Omelette BIO au paprika	Sans viande : Croustillant avoine emmental sauce		
*****	*****	*****	*****	*****
Salade verte BIO	Riz Thaï BIO	Pommes de terre sautées BIO	Haricots verts BIO persillés	Purée de potiron BIO
	Epinards à la crème	Chou rouge BIO braisé aux pommes BIO		
*****		*****	*****	*****
Yaourt nature BIO				Gouda BIO
*****		*****	*****	*****
Kiwi	Galette des rois aux pommes	Fromage blanc BIO à l'ananas et coco râpée	Crème au chocolat (lait BIO)	Poire BIO
Self : Banane BIO			Self : Milk shake à la poire BIO et vanille	Self : Orange

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

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 11 au Vendredi 15 Janvier

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes BIO		Potage au potimarron BIO	Betteraves rouges BIO ciboulette	
*****	*****	*****	*****	*****
Omelette BIO et sauce aurore	Filet de poisson frais sauce aux agrumes	Fromage blanc assaisonné (sel poivre ciboulette)	Gratin de penne BIO à la Parisienne (jambon) Sans porc-sans viande : Gratin de penne BIO Sauce fromagère aux petits pois	Chili con carné (viande hachée de boeuf) Sans viande : Chili aux haricots rouges et maïs
*****	*****	*****	*****	*****
Brocolis et pomme de terre BIO béchamel gratinés	Polenta crèmeuse Carottes braisées	Pommes de terre sautées	Salade verte	Blé
*****	*****	*****	*****	*****
	Mimolette à la coupe			Brie à la coupe
*****	*****	*****	*****	*****
Fromage blanc BIO au coulis de mûre	Pomme	Compote de pommes BIO et crumble	Tarte aux poires	Ananas frais
Self : Yaourt aux fruits	Self : Clémentines			Self : Banane BIO

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

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Janvier

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartinade au fromage frais ail et fines herbes	*****	Carottes BIO râpées aux raisins secs	*****	Potage de céleri (BIO)
*****		*****		*****
Paëlla au poisson (RIZ BIO) (Pêche responsable)	Lasagnes de lentilles BIO d'Alsace (Cuisiné par le chef)	Goulash de boeuf (Viande de France)	Tajine d'agneau (Viande de France)	Rôti de dinde au curry (Volaille française)
		Sans viande : Colin d'Alaska sauce au paprika (Pêche responsable)	Sans viande : Omelette BIO aux herbes (Cuisiné par le chef)	Sans viande : Pavé du fromager à l'emmental
*****	*****	*****	*****	*****
	Salade verte (Bio)	Purée pomme de terre et chou vert (Bio)	Semoule (Bio)	Spaetzles
			Légumes BIO (carottes navets)pois chiches d'Alsace	Gratin de poireaux béchamel
*****	*****	*****	*****	*****
	Port Salut à la coupe		Yaourt nature (Bio)	
*****	*****	*****	*****	*****
Cocktail de fruits	Poire (Bio)	Fromage blanc BIO à la cannelle	Salade de fruits frais (dont 2 BIO) (Cuisiné par le chef)	Panna cotta (lait BIO) au coulis de mangue (Cuisiné par le chef)
Self : Purée de pommes (Bio)	Self : Kiwi (Bio)			Self : Crème au chocolat (lait BIO)

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

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 25 au Vendredi 29 Janvier

BLANCHE-NEIGE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri râpé BIO rémoulade		Soupe de la forêt (champignons)	Betteraves rouges et maïs
*****	*****	*****	*****	*****
Kassler au jus	Sauté de BOEUF BIO épicé	Tortilla (oeuf et pommes de terre BIO)	Cassolette dorée au poisson frais	Cappelletti aux cinq fromages sauce tomate et emmental râpé
Sans porc-sans viande : Galette de flocons d'avoine BIO sauce fromage blanc	Sans viande : Filet de colin d'Alaska pané et citron			
*****	*****	*****	*****	*****
Frites	Blé	Carottes BIO et petits pois	Mitonnée aux légumes d' hiver (pommes de terre carotte poireaux et chou BIO)	Salade verte
Chou rouge BIO braisé	Haricots verts BIO persillés			
*****	*****	*****	*****	*****
Saint Nectaire à la coupe		Saint Morêt		
*****	*****	*****	*****	*****
Pomme bicolore	Crème citron (lait BIO)	Clémentines	Charlotte blanche aux poires	Fromage blanc BIO aux myrtilles
Self : Orange	Self : Entremets praliné (lait BIO)			Self : Yaourt à la vanille

Bio & local · Cuisiné par le chef · Appellation d'Origine Protégée · Bio · Viande de France · Pêche responsable · Local

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

L'ALSACIENNE de RESTAURATION