

Menu

du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 Mars

Lundi

Gnocchis sauce maison
aux champignons et légumes

Salade verte

Comté à la coupe

Self : Saint Paulin à la coupe

Ananas frais

Self : Banane BIO



Repas à thème
NORMANDIE

Mardi

Velouté de
poireaux

Filet de merlu du Cap
sauce normande (crème)

Pommes vapeur
BIO (huile non bio)

Carottes fraîches BIO
au beurre demi-sel

Teurgoule : Riz au LAIT BIO
pomme cannelle

Mercredi

Fonds d'artichauts
émincés à la vinaigrette
citronnée

Curry de potiron, panais
et haricots verts aux pois
chiches d'Alsace

Semoule

Fromage blanc d'Alsace
à la crème de marrons

Jeudi

Endive aux dès de Gruyère

Self : Carottes
râpées BIO à la mimolette

Saucisse blanche grillée
au jus

Sans porc-sans viande:
Nuggets de poisson et
sauce fromage blanc

Risotto

Chou rouge braisé

Tarte aux poires

Vendredi

Sauté de boeuf aux oignons

Sans viande : Curry de
lentilles vertes

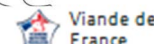
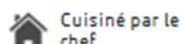
Spätzles

Haricots verts BIO persillés

Brie à la coupe

Self : Bûche de chèvre à la coupe

Salade de fruits frais (dont
pomme, banane BIO)



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

Menu



du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars



Lundi

Salade de RIZ BIO
mimolette et ciboulette

Self : Boulgour BIO à l'orange et
fromage de brebis

Filet de colin d'Alaska
meunière et citron



Purée pommes
de terre-épinards



Pomme BIO cuite
à la gelée de groseilles



Mardi

Couscous de légumes
aux pois chiches d'Alsace

Semoule



Emmental à la coupe



Self : Tomme des
Pyrénées à la coupe



Orange

Self : Kiwi

Mercredi

Chou chinois frais vinaigrette

Paleron de boeuf
sauce aux oignons



Sans viande : Filet
de lieu beurre blanc



Riz Thaï BIO



Carottes BIO braisées

Yaourt BIO à la vanille



Jeudi

Omelette BIO sauce au paprika

Fondue de poireaux



Frites

Fromage blanc nature



Self : Petit-suisse nature

Banane BIO



Self : Pomme



Vendredi

Bouillon de légumes maison



Emincé de poulet
d'Alsace au curry



Sans viande : Croustillant
avoine fromage sauce curry



Blé



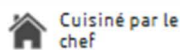
Butternut BIO braisé



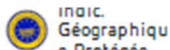
Bircher muëсли
(fromage blanc d'Alsace,
coulis de fruits rouges et
céréales)



Pêche durable



Cuisiné par le chef



Indic. Géographique et Protégé



Viande de France



Equitable



Bio & local



Local



Label Rouge

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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION





du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars



Lundi

- ****
- Palette de porc au jus 
- Sans porc-sans viande :
Crèmeux de lentilles corail
- ****
- Späetzles 
- Haricots verts 
- ****
- Saint-Paulin à la coupe
- Self : Tomme de pays à la coupe 
- ****
- Ananas frais
- Self : Poire 




Mardi

- Carottes BIO râpées au cerfeuil
- Self : Céleri BIO vinaigrette citron aneth
- ****
- Sauté de boeuf sauce pimentée aux oignons 
- Sans viande : Filet de hoki sauce pimentée 
- ****
- Poêlée de champignons et potimarron
- ****
- Riz semi-complet BIO pilaf
- ****
- Douceur lactée banane BIO et cacao (fromage blanc LAIT BIO)




Mercredi

- ****
- Tarte aux brocolis frais BIO et emmental 
- ****
- Salade verte 
- ****
- Camembert à la coupe 
- ****
- Salade de fruits frais (dont pomme, banane BIO)

Jeudi

- Potage crécy (carottes) 
- ****
- Parmentier de poisson (pomme de terre BIO) 
- ****
- Choux de bruxelles mijotés à la crème
- ****
- Tarte au fromage blanc Alsacienne 

Vendredi

- Betteraves BIO à la ciboulette
- Self : Radis rose à croquer et beurre
- ****
- Fricassée à la mexicaine (tomate, poivrons, haricots rouges carottes BIO et paprika) 
- ****
- Blé BIO safrané
- ****
- Milk shake à la poire BIO et vanille 
- Self : Yaourt aux fruits 



Menu



du Lundi 30 Mars au Vendredi 03 Avril



Lundi

Lasagnes à la bolognaise
maison (boeuf)



Sans viande : Lasagnes
aux poireaux maison



Salade verte



Yaourt nature



Banane BIO



Self : Pomme bicolore



Mardi

Potage de céleri BIO

Sauté de VEAU
BIO au paprika



Sans viande : Omelette
BIO sauce aux herbes



Carottes BIO braisées aux oignons

Polenta

Fromage blanc d'Alsace à la
rhubarbe

Self : Blanc manger
à la vanille (lait BIO)

Mercredi

Salade de pommes de terre BIO
échalote et mimolette

Filet de poulet
Label Rouge sauce crème

Sans viande : Tortis
BIO crémeux de haricot rouge

Tortis



Epinards en branche à la muscade

Purée POMME BIO cassis
au crumble maison



Jeudi

Tikka massala aux légumes
(carottes BIO, chou fleur,
poivrons, pois chiches,
lait de coco, ail, curcuma)

Riz pilaf



Tomme de pays à la coupe



Gâteau au chocolat maison

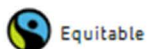
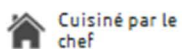
et crème anglaise

+ Surprise du chef

Vendredi

FERIE

Ecole fermée



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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu

du Lundi 06 Avril au Vendredi 10 Avril

Lundi

FERIE
Ecole fermée

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de légumes BIO maison

Carottes BIO râpées à l'edam

Self : Concombre BIO au fromage de brebis

Filet de lieu d'Alaska sauce à la sauge

Cappelletti aux cinq fromages sauce tomate et emmental râpé

Saucisse blanche grillée et sauce

Sauté de boeuf BIO aux poivrons

Sans porc-sans viande : Colin d'Alaska meunière citron

Sans viande : Galette de lentilles d'Alsace maison sauce fromage blanc

Purée de poireaux

Salade verte

Frites

Chou d'Alsace braisé

Comté à la coupe

Saint Morêt

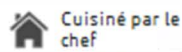
Self : Port Salut à la coupe

Lassi à la mangue

Flan au caramel (lait oeufs BIO)

Salade de fruits frais (dont pomme, banane BIO)

Self : Pomme



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

Menu

du Lundi 27 Avril au Vendredi 01 Mai



Repas à thème Provence

Lundi

Penne BIO sauce
fromagère aux épinards

Salade verte



Fromage frais nature

Pomme



Self : Kiwi



Mardi

Duo tomates et concombre BIO
au basilic

Sauté de veau BIO aux olives

Sans viande : Omelette BIO et
sauce

Frites

Ratatouille
(courgettes BIO)

Fromage blanc d'Alsace
abricot-miel et crumble au
romarin

Mercredi

Salade de pommes de terre BIO
échalote et mimolette

Fricassée de dinde à
l'estragon

Sans viande : Dahl de
lentille corail à l'indienne

Petits pois cuisinés

et carottes BIO Vichy

Purée pomme poire BIO

Repas des p'tits chefs

Jeudi

Haricots verts BIO mimosa
(oeufs durs BIO) au maïs
vinaigrette moutarde à
l'ancienne

Couscous garni (boulettes
de boeuf BIO et merguez)

Sans viande : Couscous VG
(falafels)

Semoule BIO

Légumes du couscous
(courgettes carottes
navets BIO et pois chiches)

Cake au chocolat
(farine oeufs BIO)

et sa crème anglaise

Vendredi

FERIE 1^{er} MAI

Ecole fermée



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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 04 Mai au Vendredi 08 Mai




Lundi

Courgettes BIO râpées à la menthe


Self : Carottes
BIO râpées persillées

Chili sin carne
(avec haricots rouges, maïs
et tomate)

et riz Thaï équitable 

Crème au chocolat 

Mardi

Blanquette de poisson frais 

Pommes vapeur 

Epinards à l'ail

Cantal à la coupe 

Self : Port Salut à la coupe


Salade de fruits frais (dont
pomme, banane BIO) 

Mercredi

Macédoine de légumes vinaigrette

Tarte courgettes
BIO et emmental 


Salade verte 

Panna cotta au coulis
de fruits rouges (lait BIO) 

Jeudi

Concombre BIO fromage de brebis

Self : Radis roses rondelle sauce
au fromage blanc

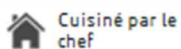
Macaroni BIO à la carbonara 
(porc)

Sans porc-sans viande:
Macaronis BIO au pesto et
pois chiches et râpé italien

Haricots verts BIO persillés

Crumble pomme
BIO et rhubarbe 

FERIE 08 MAI
Ecole fermée



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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

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)

Mercredi

Céleri râpé BIO vinaigrette

Emincé de boeuf Stroganof

Sans viande : Colin
d'Alaska et sauce au citron



Gratin de brocolis-
chou-fleur et
pommes de terre



Tarte au fromage blanc maison

Jeudi

FERIE

Ecole fermée

Vendredi

Ecole fermée



Pêche
durable



Cuisiné par le
chef



Equitable



Bio & local

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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION