

Menu



Du Lundi 31 Août au Vendredi 04 Septembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine de légumes mayonnaise

Boulettes d'agneau

Lieu à l'indienne



Ratatouille



Riz pilaf



Fromage frais aux fruits



Doughnut

Haricots verts à l'échalote

Omelette nature



Brocolis

Boulgour Bio pilaf



Gouda



Tarte aux pommes



Tomate BIO au basilic



TORTIS BIO à la bolognaise



Pâtes à la napolitaine



Tortis



Courgettes persillées



Emmental



Crêpe au sucre

Concombre BIO ciboulette



Beignets de poisson



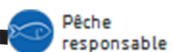
Carottes braisées



Purée

Mimolette

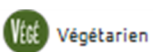
fruit de saison



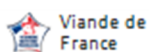
Pêche responsable



Bio



Végétarien



Viande de France

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



Menu



Du Lundi 07 au Vendredi 11 Septembre

Lundi

Betterave BIO ciboulette



Steak haché sauce forestière



Lieu à l'indienne



Petits pois et carottes

Riz pilaf



Bleu d'Auvergne



Mousse chocolat au lait



Mardi

Courgette râpée vinaigrette
citron basilic



Pilon de poulet tandoori



Galette boulgour au curry



Courgettes



Semoule



Fraidou

Fromage blanc sucré

Mercredi

pastèque

Jambon braisé



Omelette nature



Brocolis

Polenta

Bûchette de chèvre

Purée pomme cassis

Jeudi

Céleri rémoulade bio



Macaroni BIO carbonara



Pâtes à la napolitaine



Haricots verts

Fondue président

Yaourt aromatisé

Vendredi

Macédoine de légumes vinaigrette

Beignets de poisson



Pommes grenailles aux épices

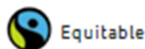
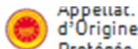
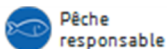
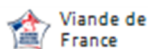


Epinards béchamel

Fromage frais aux fruits



fruit de saison



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre

Lundi

Salade western

**Cappelletti aux cinq fromages
sauce tomate**



Ratatouille



Fromage frais au sel de Guérande

Pancake sauce au chocolat



Végétarien



Bio

Mardi

Céleri vinaigrette



**Emincé de poulet
aux champignons**



Pavé du fromager
à l'emmental



Haricots beurre

Boulgour



Petits-suisses natures

Barre bretonne



Local



Pêche
responsable



Viande de
France

Mercredi

Potage de légumes



Filet de lieu beurre blanc



carotte braisée



Coquillettes



Bûchette de chèvre

Chausson aux pommes



Jeudi

Salade coleslaw



Lasagnes aux légumes



Lasagnes bolognaise*



Petits pois cuisinés

Fromage frais aux fruits



Chou à la crème

Vendredi

Concombre à la crème



Rôti de porc aux herbes



Omelette portugaise



Chou fleur au curcuma

Riz pilaf



Vache qui rit



fruit de saison



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre



Lundi

Haricots rouges
et blancs à la coriandre

Cordon bleu

Croq blé épinard fromage

Boulgour Bio pilaf

Carottes à la ciboulette

Petit fromage frais aux noix

Beignet framboise

Mardi

Tomate BIO au basilic

Gnocchis sauce fromagère

Epinards à l'ail

Edam

Compote de pommes

Mercredi

Potage velouté bolets

Colombo de porc

Crêpe aux champignons

Haricots beurre

Riz créole

Bûchette au chèvre

tarte au flan

Jeudi

Carotte et courgette
râpées vinaigrette

Coquillettes à la bolognaise

Pasta sauce
tomate aux légumes

Chou-fleur persillé

Coquillettes

Fromage frais au sel de Guérande

Yaourt aromatisé

Vendredi

Céleri frais BIO rémoulade

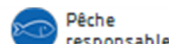
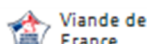
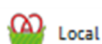
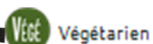
Parmentier de poisson

Hachis Parmentier

Petits pois cuisinés

Fromage frais aux fruits

fruit de saison



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre



Lundi

Salade de pois chiches

Beignets de poisson



Riz pilaf BIO



Haricots verts à la provençale

Vache qui rit



Flan au chocolat

Mardi

Chou blanc frais
vinaigrette au miel



Galopin de veau



Navets en persillade

Purée de pommes de terre



Fromage frais aux fruits



Beignet aux pommes

Mercredi

Concombre sauce
au fromage blanc



Emincés de dinde à l'italienne



Crêpe au fromage



Carottes braisées



Polenta

Edam



Ile flottante

Jeudi

Betterave BIO à l'échalote



**Gratin de macaronis
au fromage**



Petits pois cuisinés

Gouda



Compote de pommes

Vendredi

**Salade de haricots
verts et pommes de terre**

Pilon de poulet
rôti au paprika



Omelette nature



Légumes couscous

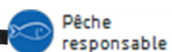
Semoule



Saint Morêt



fruit de saison



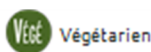
Pêche
responsable



Local



Volaille
française



Végétarien



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION