

Menu



du Lundi 01 Juin au Vendredi 05 Juin

Lundi

Macédoine de légumes mayonnaise

Filet de colin d'Alaska meunière



Boullgour



Haricots beurre

Rondelé nature

Mousse chocolat au lait



Mardi

Céleri frais BIO rémoulade



Paupiette de veau au jus

Crêpe aux champignons



Riz créole



Brocolis

Fraidou

Barre bretonne

Mercredi

Tomate vinaigrette



Omelette nature



Blé



Petits pois à l'étuvée

Gouda



Tarte aux pommes



Jeudi

pasteque

Lasagnes bolognaise



Lasagnes aux légumes



Epinards à l'ail

Saint Morêt



Pancake

Vendredi

Concombre BIO ciboulette



Jambon braisé



Galette boulgour au curry



Purée de carottes

Chou-fleur

Edam

fruit de saison



Pêche responsable



Bio



Equitable



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 08 Juin au Vendredi 12 Juin

Lundi

Haricots verts au maïs

Boulettes au boeuf sauce tomate



Lieu à l'indienne



Semoule



Légumes couscous

Fraidou

Flan vanille

Mardi

Carotte et radis blanc en remoulade



Gnocchis à la Napolitaine



Courgettes à l'ail

Fromage frais aux fruits



Chou à la crème

Mercredi

Tomate vinaigrette



Steak haché



Omelette aux fines herbes



Haricots beurre

Boullgour



Emmental



Tarte aux pommes



Jeudi

Céleri rémoulade bio



Macaroni BIO carbonara



Pasta sauce tomate aux légumes



Petits pois à l'étuvée

Gouda

Yaourt aromatisé

Vendredi

Chou blanc vinaigrette



Roti de porc au jus



Pavé du fromager à l'emmental



Epinards béchamel

Purée

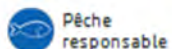
Saint Morêt



fruit de saison



Viande de France



Pêche responsable



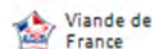
Bio



Local



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 15 Juin au Vendredi 19 Juin



Lundi

Maïs en vinaigrette

Cordon bleu

Beignets de poisson

Haricots verts

Boulgour Bio pilaf

Fondus président

Flan au chocolat



Mardi

Céleri vinaigrette

Cappelletti aux cinq fromages
sauce tomate



Petits pois cuisinés

Mimolette

Doughnut



Mercredi

Concombre ciboulette

**Emincé de poulet
aux champignons**



Tarte aux trois fromages



Chou fleur au curcuma

Späetzle

Munster

Tarte aux fruits



Jeudi

Carottes fraîches
râpées aux raisins

Boulettes d'agneau

Omelette nature

Riz pilaf BIO

Carottes braisées

Petit fromage frais aux noix

Compote de pommes



Vendredi

pastèque

Beignets de poisson au citron



Epinards béchamel

Polenta

Fromage frais aux fruits



Fruit de saison



Pêche
responsable



Bio



Végétarien



Local



Appellat.
d'Origine
Protégée

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 22 Juin au Vendredi 26 Juin

Lundi

Chou fleur sauce salsa

Chili con carne



Chili sin carne



Riz créole



Saint Morêt



Mousse chocolat au lait



Mardi

Macédoine vinaigrette

Emincé de porc aux herbes



Omelette nature



Boulgour



Haricots beurre

Tomme blanche

Gaufre au sucre

Mercredi

Tomate BIO au basilic



Omelette nature



Blé



Haricots verts persillés

Brie

Fromage blanc sucré

Jeudi

Chou blanc frais
vinaigrette au miel



Penne à la bolognaise



Pasta sauce
tomate aux légumes



Epinards à l'ail

Mimolette

Doughnut

Vendredi

pastèque

Jambon braisé



Filet de colin d'Alaska

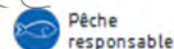
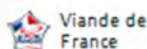


Purée de carottes

Petits pois à l'étuvée

Fromage blanc sucré

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 29 Juin au Vendredi 03 Juillet

Lundi

Macédoine de légumes mayonnaise

Pilon de poulet tandoori



Petits pois cuisinés

Riz pilaf



Saint Morêt



Flan au chocolat

Mardi

Carotte fraîche râpée vinaigrette



Merguez



Lieu à l'indienne



Légumes couscous

Semoule



Fromage frais aux fruits



Gâteau marbré

Mercredi

Radis à la croque

Omelette nature



Brocolis

Boulgour Bio pilaf



Gouda



Tarte aux pommes

Jeudi

Tomate BIO au basilic



TORTIS BIO à la bolognaise



Tortis



Courgettes persillées

Emmental



Mousse chocolat au lait



Vendredi

Concombre BIO ciboulette



Beignets de poisson



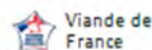
Carottes braisées



Purée

Fraidou

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