Menu

Du Lundi 02 au Vendredi 06 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de p. de terre, maïs, poivron	Chou blanc sauce vinaigrette	Velouté de légumes	**Céleri BIO râpé sauce fromage blanc ciboulette**	Carottes râpées
*****	*****	*****	*****	*****
Beignets de poisson	**Steak haché**	Emincé de poulet d'Alsace au curry	**Farfalles à la carbonara**	Gnocchis à la Napolitaine
	Omelette nature	**Filet de colin d'Alaska Tandoori**	Pasta sauce tomate aux légumes	
*****	*****	*****	*****	*****
Riz pilaf	**Purée de potiron**	Haricots verts	Carottes braisées	Courgettes àl'ail
Epinards à la crème	Petits pois cuisinés	**Boulgour**		
*****	*****	*****	*****	*****
Fromage frais au sel de Guérande	Brie	Emmental	Gouda	Fromage frais aux fruits
*****	*****	*****	*****	*****
Compote de pommes	Pancake	Fromage blanc sucré	**Barre bretonne**	fruit de saison

Pêche responsable · Bio · Local · Viande de France · 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

Menu

Du Lundi 09 au Vendredi 13 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes mayonnaise	Betterave à l'échalote (Bio)		**Chou blanc frais vinaigrette** (Local)	Haricots verts au maïs
*****	*****		*****	*****
Boulettes de boeuf au thym (Viande de France)	Colombo de porc (Bleu Blanc Coeur)		**Pilons de poulet au paprika** (Viande de France)	**Colin d'Alaska au curry** (Pêche responsable)
Lieu à l'indienne (Pêche responsable)	Croq blé épinard fromage (Végétarien)		Galette boulgour au curry (Végétarien)	
*****	*****		*****	*****
Haricots beurre en persillade	Boulgour (Bio)		Petits pois cuisinés	Epinards à l'ail
Semoule (Bio)	Carottes braisées (Bio)		Purée	Riz créole (Bio)
*****	*****		*****	*****
Vache qui rit (Bio)	Emmental (Bio)		Tomme blanche	Bleu
*****	*****		*****	*****
Mousse chocolat au lait (Equitable)	Gâteau marbré		Yaourt aromatisé	**fruit de saison** (Bio)

Viande de France · Pêche responsable · Bio · Equitable · Bleu Blanc Coeur · Végétarien · Local

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 16 au Vendredi 20 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et maïs	Chou blanc sauce vinaigrette	**Potage de légumes**	Chou rouge aux pommes	**Céleri frais BIO rémoulade**
*****	*****	*****	*****	*****
Cordon bleu	**Pilon de poulet rôti**	**Colin d'Alaska sauce nantua**	Cappelleti aux cinq fromages sauce tomate	Steak haché sauce forestière
Colin d'Alaska	Omelette nature			**Filet de colin d'Alaska sauce citron**
*****	*****	*****	*****	*****
Ratatouille	Légumes couscous	**Pommes grenailles aux épices**	Chou-fleur	**Polenta**
Boulgour Bio pilaf	Semoule	Petits pois à l'étuvée		Carottes braisées
*****	*****	*****	*****	*****
Fraidou	Mimolette	Munster	Fromage frais aux fruits	Rondelé aux noix
*****	*****	*****	*****	*****
Flan nappé caramel	Gaufre au chocolat	Tarte pommes	Doughnut	fruit de saison

Pêche responsable · Bio · Local · Volaille française · Végétarien · Appellat. d'Origine Protégée · 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 23 au Vendredi 27 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette	**Céleri au fromage blanc**	Velouté de champignons	**Carottes râpées**	Betterave à l'échalote
*****	*****	*****	*****	*****
Haut de cuisse de poulet Tandoori	Gnocchis sauce fromagère	**Omelette aux fines herbes**	Coquillettes à la bolognaise	**Beignets de poisson**
Filet de colin d'Alaska			**Pasta sauce tomate aux légumes**	
*****	*****	*****	*****	*****
Boulgour	Petits pois cuisinés	**Blé**	**Epinards béchamel**	Haricots beurre
Courgettes		Haricots verts		**Purée de potiron**
*****	*****	*****	*****	*****
Vache qui rit	Edam	Saint Nectaire	Camembert	Saint Morêt
*****	*****	*****	*****	*****
Liégeois chocolat	Gâteau marbré	Ile flottante	Compote de pommes	fruit de saison

Viande de France · Pêche responsable · Bio · Equitable · Local · Végétarien · 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 30 Novembre au Vendredi 04 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur sauce aurore	Chou blanc vinaigrette	Velouté de champignons	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou chinois frais vinaigrette
*****	*****	*****	*****	*****
Pilon de poulet rôti au paprika	**Lieu à l'indienne**	Boulettes de boeuf sauce tomate	Macaroni BIO carbonara	Emincé de dinde au curcuma
Omelette nature		Falafels	Tortis BIO sauce napoli	Curry de poisson au lait de coco
*****	*****	*****	*****	*****
Boulgour	**Riz pilaf**	Polenta	Petits pois cuisinés	Purée
Ratatouille	Carottes à la ciboulette	Gratin de potiron		Haricots verts
*****	*****	*****	*****	*****
Fondu président	Gouda	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Bleu
*****	*****	*****	*****	*****
Mousse chocolat au lait	Beignet chocolat noisette	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Clémentine

Volaille française · Végétarien · Bio · Equitable · Local · Pêche responsable · 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