

Menu



du Lundi 02 Mars au Vendredi 06 Mars



Lundi

Salade de pois chiches

Boulettes d'agneau sauce tomate

Omelette



Légumes couscous

Semoule



Vache qui rit



Mousse chocolat au lait

Mardi

Céleri rémoulade

Emincé de poulet
aux champignons



Filet de colin
d'Alaska Tandoori



Riz pilaf



Chou vert braisé



Edam

Gâteau marbré

Mercredi

Potage crécy

Paupiette du pêcheur
sauce blanquette



Petits pois à l'étuvée

Polenta

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes

Jeudi

Chou blanc vinaigrette

Haut de cuisse de poulet rôti



Lieu à l'indienne



Carottes braisées



Boulgour



Camembert

Fruit de saison



Vendredi

Betteraves ciboulette

Penne rigate à la carbonara



Pasta sauce
tomate aux légumes



Chou fleur au curcuma

Fromage frais au sel de Guérande

Yaourt aromatisé



Végétarien



Bio



Local



Pêche
durable



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 09 Mars au Vendredi 13 Mars



Lundi

Haricots rouges
et blancs à la coriandre

Cordon bleu

Galette boulgour au curry 

Navets braisés 

Riz coloré 

Fondus président

Flan au chocolat

Mardi

Haricots verts au maïs

Jambon braisé 

Beignets de poisson 

Purée de carottes

Jardinière de légumes

Brie

Barre bretonne

Mercredi

Potage de légumes

Filet de colin d'Alaska
meunière et citron 

Petits pois et carottes

Polenta

Mimolette 

Chou à la vanille

Jeudi

Céleri à la vinaigrette 

Coquille à la bolognaise 

Pasta sauce
tomate aux légumes 

Epinards en branche à la muscade

Coulommiers

Yaourt aromatisé

Vendredi

Carottes râpées 

Emincé de poulet au curry 

Filet de colin d'Alaska 

Carottes braisées 

Boulgour 

Fromage frais au sel de Guérande

Fruit de saison 



 Végétarien

 Bio

 Viande de France

 Pêche durable

 Local

 Volaille Française

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 Mars au Vendredi 20 Mars



Lundi

Macédoine vinaigrette

saucisse paysanne



Galette boulgour au curry

Lentilles aux petits légumes



Rondelé ail et fines herbes

Mousse chocolat au lait

Mardi

Carottes râpées
vinaigrette aux agrumes



Pasta à la carbonara



Colin d'Alaska au curry



Petits pois cuisinés

Gouda

Pancake

Mercredi

Potage de légumes

Omelette aux fines herbes



Poêlée de légumes

Boulgour



Bleu

Crêpe au chocolat

Jeudi

Chou blanc frais
vinaigrette au miel



Lasagnes bolognaise



Lasagnes aux légumes



Epinards braisés

Camembert

Compote tous fruits

Vendredi

Salade de pomme
de terre sauce au curry

Rôti de porc au jus



Beignets de poisson



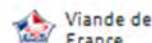
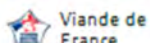
Riz créole

Carottes BIO braisées



Saint Morêt

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 23 Mars au Vendredi 27 Mars

Lundi

Betteraves ciboulette



Haut de cuisse de poulet rôti



Crêpe au fromage



Semoule



Chou fleur au curry



Vache qui rit

Crème au chocolat



Mardi

Lentilles vinaigrette
à l'échalote



Steak haché sauce forestière



Filet de lieu



Carottes



Purée

Brie

Compote de pommes

Mercredi

Macédoine de
légumes mayonnaise

Emincés de dinde à
l'italienne



Galette boulgour au curry



Haricots beurre

Macaroni



Bûchette mi-chèvre

Crème à la banane



Jeudi

Chou blanc vinaigrette



Cappelletti aux cinq fromages
sauce tomate



Epinards béchamel

Coulommiers

Yaourt aromatisé

Vendredi

Carottes râpées



Filet de colin
d'Alaska meunière



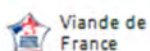
Riz créole



Petits pois à l'étuvée

Emmental

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 30 Mars au Vendredi 03 Avril



Lundi

Macédoine vinaigrette

Boulettes d'agneau sauce tomate

Falafels



Légumes couscous

Semoule



Fondu président

Mousse chocolat au lait



Végétarien



Bio



Local



Volaille Française



Viande de France

Mardi

Chou rouge vinaigrette



Pilon de poulet rôti au paprika



Croq blé épinard fromage



Haricots beurre

Purée de carottes

Brie

Gâteau marbré

Mercredi

Potage velouté aux champignons

filet de lieu, sauce champignons



Polenta

Haricots verts

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes



Jeudi

Chou blanc vinaigrette



Coquille à la bolognaise



Crêpe au fromage



Petits pois cuisinés

Camembert

Flan nappé caramel

Vendredi

Haricots verts vinaigrette

Cordon bleu

Omelette nature



Navets braisés



Riz coloré



Fromage frais au sel de Guérande

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.