

Menu




du Lundi 04 Mai au Vendredi 08 Mai





Lundi


Haricots verts à l'échalote


Steak haché sauce forestière 

Lieu à l'indienne 

Petits pois cuisinés 


Riz pilaf 

Vache qui rit 

Mousse chocolat au lait 


Mardi


Salade de pommes de terre et paprika

Poulet basquaise 

Crêpe au fromage 

Courgettes 

Boullgour 


Bleu d'Auvergne 

Fromage blanc sucré

Mercredi

salade de tomates

Jambon braisé 

Omelette nature 


Brocolis 

Polenta


Bûchette mi-chèvre

Eclair au chocolat

Jeudi

Céleri rémoulade bio 

Gnocchis sauce carbonara 

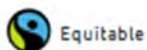
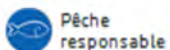
Gnocchis à la Napolitaine 

Haricots verts

Fondu président

Yaourt aromatisé

Vendredi



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 11 Mai au Vendredi 15 Mai




Lundi


Salade de pois chiches

Boulettes d'agneau sauce tomate

Galette de lentille carotte 

Légumes couscous

Semoule 

Fromage frais aux fruits 

Yaourt aromatisé


 Végétarien


 Bio

Mardi

Céleri vinaigrette 

Emincé de poulet aux champignons 

Pavé du fromager à l'emmental 


Fondue de poireaux 

Riz pilaf 


Fraidou

Gaufre au sucre

 Local

 Pêche responsable

Mercredi

Concombre au maïs 

Filet de colin d'Alaska pané 

Coquillettes 

Gratin de chou-fleur

Mimolette

Ile flottante



Jeudi

Vendredi



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 18 Mai au Vendredi 22 Mai



Lundi

Haricots rouges
et blancs à la coriandre

Cordon bleu

Croq blé épinard fromage



Boulogour Bio pilaf



Carottes à la ciboulette



Vache qui rit



Beignet chocolat noisette



Végétarien



Bio



Local



Bleu Blanc
Coeur



Appellat.
d'Origine
Protégée



Pêche
responsable

Mardi

Chou blanc vinaigrette



Gnocchis sauce fromagère



Courgettes à l'ail



Edam

Compote de pommes

Mercredi

Carottes râpées



Colombo de porc



Crêpe aux champignons



Haricots beurre

Riz créole



Munster



Tarte aux pommes



Jeudi

Concombre ciboulette



Macaroni BIO carbonara



Pâtes à la napolitaine



Epinars à l'ail

Riz créole

Mimolette

Fromage frais aux fruits



Vendredi

Céleri frais BIO rémoulade



Colin d'Alaska au basilic



Petits pois à l'étuvée

Blé



Fraidou



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 25 Mai au Vendredi 29 Mai



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pois chiches

Beignets de poisson



Haricots verts à la provençale

Riz pilaf BIO (huile non BIO)

Fromage frais aux fruits



Flan au chocolat

Concombre sauce
au fromage blanc



Emincés de dinde à l'italienne



Crêpe au fromage



Carottes braisées



Polenta

Edam



Ile flottante

salade de tomates



Gratin de macaronis
au fromage



Petits pois cuisinés

Camembert

Compote de pommes

Salade de haricots
verts et pommes de terre

Pilon de poulet
rôti au paprika



Croq blé épinard fromage



Ratatouille

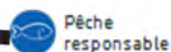
Semoule



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