

# Menus

## Menu

Lundi 08 janvier au  
vendredi 12 janvier 2024

**L'Alsacienne de Restauration vous  
souhaite une bonne année 2024**

### Lundi

Carottes Râpées,  
Vinaigrette à la  
Moutarde aux Grains  
\*\*\*

Lasagne **MAISON**  
à la Bolognaise de Bœuf &  
Légumes  
**OU**

Lasagne **MAISON**  
à la Bolognaise V.G. &  
Légumes  
\*\*\*

Petit Suisse Nature  
\*\*\*

Tarte aux Pommes

### Mardi

Potage de  
Légumes  
\*\*\*

Bouchée à la Reine de  
Volaille   
**OU**  
Bouchée  
à la Reine 

Riz Pilaw   
Epinard Béchamel

Comté   
\*\*\*

Mousse au Chocolat

### Mercredi

Salade de  
Pdt à l'Echalote  
\*\*\*

Clafoutis Normand au  
Camembert & Dinde  
**OU**  
Clafoutis Normand  
au Camembert   
(Œuf et Lait **BIO**)

Batavia 

Saint Moret 

Clémentine

### Jeudi

Céleri, Sauce Fromage  
Blanc Citron & Aneth  
\*\*\*

**Semoule BIO**  
aux Pois Chiche, Carottes  
à la  
Crème de Curcuma

  
Buche  
de Chèvre 



Galette  
des Rois



### Vendredi

Salade Antillaise à  
l'Ananas  
(poivrons rouge & jaunes,  
mangue, ananas,  
vinaigrette à l'avocat)  
(Riz **BIO**)

Parmentier de  
Poisson   
au Potiron & Légumes  
(lait **BIO**)

Salade Verte

Tomme  
des Pyrénées 

Smoothie  
à la Banane  
Lait **BIO**

#### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

Lundi

Salade de **Pâtes BIO** à la Ciboulette

\*\*\*

Croustillant au Fromage,  
Mayonnaise au Curcuma

\*\*\*

**Petit Pois – Carottes**  
**BIO** Cuisinées

\*\*\*

Boudoir

\*\*\*

Orange 

**Menu**  
**Végétarien**

Mardi

Choux Fleurs  
Vinaigrette au Curcuma

\*\*\*

Colin Meunière  
&  
Quartier Citron 

\*\*\*

Pdt Vapeurs  
Courgettes Etuvées

\*\*\*

Cantal 

\*\*\*

Donut's

Mercredi

Potage de Légumes,  
Croutons

\*\*\*

Haut de Cuisse de  
Poulet Rôti   
OU  
Nuggets de Blé

\*\*\*

Lentilles au Curry  
Choux de Bruxelles

\*\*\*

Vache qui Rit 

\*\*\*

Gaufre au Sucre

Jeudi

Radis Blanc  
façon DAIKON  
(dont sésame & soja)

\*\*\*

Boulettes de Bœuf,  
Sauce Yakatori  
OU  
Boulettes de Soja,  
Sauce Yakatori

\*\*\*

Nouilles

\*\*\*

Brie 

\*\*\*

Gâteau  
Façon « Kasutera »

**Clin d'Œil**  
**au Japon**

Vendredi

Potage de  
Légumes

\*\*\*

Gratin de Pdt à la  
Savoyarde   
(Lardons : Porc)  
OU

Gratin de Pdt à la  
Savoyarde VG

\*\*\*

Meringue

\*\*\*

Compote  
Pommes & Abricots

### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

### Lundi

Potage de Légumes

\*\*\*

Spaghetti BIO  
Carbonara (Porc)   
OU  
Spaghetti BIO VG

\*\*\*

Munster 

\*\*\*

Clémentine

### Mardi

Œuf Dur BIO,  
Mayonnaise

\*\*\*

Colombo de Volaille   
OU  
Colombo de Saumon 

Riz BIO Pilaw  
aux  
Poivrons

\*\*\*

Madeleine

\*\*\*

Fromage Blanc aux  
Fruits Rouge  
(Fromage Blanc Alsace Lait)

### Mercredi

Bouillon  
de Légumes  
&  
Vermicelles

\*\*\*

Quiche Lorraine  
OU  
Quiche au Fromage

\*\*\*

Blé BIO  
aux Petits Légumes

\*\*\*

Vache Qui Rit 

\*\*\*

Eclair Café

### Jeudi

Carottes Râpées,  
Vinaigrette  
à la moutarde  
à l'Ancienne

\*\*\*

Pennes BIO  
aux Crémeux  
de  
Haricots Blancs  
&  
Légumes

\*\*\*

Emmental Râpée

\*\*\*

Brownie, Crème Anglaise

Menu  
Végétarien

### Vendredi

Macédoine  
de  
Légumes

\*\*\*

Dos de Colin,  
Sauce Armoricaine



\*\*\*

Boulgour BIO  
Choux de Bruxelles Etuvées

\*\*\*

Saint Nectaire 

\*\*\*

Salade de Fruits

#### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024

Lundi

Salade de  
**Haricots Verts BIO**  
à l'échalotte

\*\*\*

Cordon Bleu de Volaille,  
Sauce barbecue **MAISON**  
**OU**

Pavé de Blé,  
Sauce Barbecue **MAISON**

\*\*\*

Pdt Quartier  
Gratin de Navets au Curry

\*\*\*

Edam 

\*\*\*

Compote  
Pommes & Framboise

Mardi

Céleri  
Rémoulade

\*\*\*

Chili  
Con Carne de Bœuf

**OU**

Chili   
Sin Carne

\*\*\*

**Riz Pilaw BIO**

\*\*\*

Cantal 

\*\*\*

Fruit

Mercredi

Salade de  
**Blé BIO**  
aux Petits Légumes

\*\*\*

Pizza Reine  
au Jambon (Dinde)

**OU**

Pizza   
Forestière

\*\*\*

Batavia

\*\*\*

Mimolette

\*\*\*

Compote Pommes  
Ananas & Cannelle

Jeudi



Tarte aux Légumes

\*\*\*

 Tagliatelles   
IGP Grand Mère  
Alla  
Genovese

\*\*\*

Mozzarella Râpé

\*\*\*

Panna Cotta **MAISON**  
(Lait BIO)

**Menu  
Végétarien**



Vendredi

Potage  
de Légumes

\*\*\*

Couscous  
Boulettes d'Agneau,  
Merguez, Chipolata  
**OU**  
Couscous Falafels

**Semoule BIO**  
Légumes Couscous

\*\*\*

Brie 

\*\*\*



Crêpe Sucre,  
Sauce  
Chocolat **MAISON**

### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 05 février au vendredi 09 février 2024

\*\*\*

### Lundi

**Betteraves BIO**  
Rémoulade

\*\*\*

Beignets de Poisson,  
Sauce Aioli

\*\*\*

**Polenta Crèmeuse**  
**Semoule & Lait BIO**  
Gratin de Fenouil

Bleu d'Auvergne

\*\*\*

Fruit



### Mardi

Potage de  
Légumes

\*\*\*

Emincé de Volaille à la  
Crème

OU  
Mijoté de Poisson à la  
Crème

\*\*\*

**Boulgour BIO** au Curry  
Brocolis

Camembert

\*\*\*

Crème Dessert Chocolat  
(Lait BIO)



### Mercredi

Terrine de Campagne,  
Cornichons  
OU  
Surimi, Mayonnaise  
de Légumes

\*\*\*

Omelette **MAISON** aux  
Lardons (Porc)

OU

Omelette **MAISON** à la  
Ciboulette  
(œuf BIO et Lait BIO)

Perles



\*\*\*

Gouda



\*\*\*

Fruit



### Jeudi



Salade de Gruyère à  
l'Alsacienne & Salade  
Verte

\*\*\*

Choucroute  
Saucisses



OU

Choucroute  
Poisson



\*\*\*

Pdt Vapeurs

\*\*\*

Munster



\*\*\*

Tarte aux Pommes



### Vendredi

Crudités

\*\*\*

Parmentier  
de  
Lentilles  
à la  
Patate Douce

Clin d'œil à la Journée  
Mondiale des  
Légumineuses

\*\*\*

Madeleine

\*\*\*

Faiselle  
(Sucre à Discretion)



#### LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menus

## Menu

Lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

### Lundi

Choux Blanc  
Façon Chinoise

\*\*\*

Samoussa  
de Bœuf   
OU  
Samoussa VG

\*\*\*

**Riz BIO**  
Cantonais V.G.

\*\*\*

Brie 

\*\*\*

Salade de  
Fruits Exotiques

**Clin d'Œil au  
Nouvel An  
Chinois**

### Mardi

Salade de Carottes,  
Vinaigrette

\*\*\*

Kebab   
Assiette Viande  
OU  
Kebab  
Assiette VG

\*\*\*

Semoule 

\*\*\*

Buche  
de Chèvre 

\*\*\*

  
Beignet Framboise

**Mardi Gras**

### Mercredi

Potage de  
Légumes &  
Croutons

\*\*\*

Croustillant  
du  
Fromager

\*\*\*

Purée de Pommes de  
Terre & Potiron  
**Lait BIO**

\*\*\*

Saint Nectaire 

\*\*\*

Yaourt Brassé  
Mix Banane 

### Jeudi

Œuf Dur   
Mayonnaise

\*\*\*

Crèmeux  
de  
Haricots Rouges  
& Légumes  
\*\*\*

Boullgour 

\*\*\*

Mimolette

\*\*\*

Fruit

### Vendredi

Potage de  
Légumes

\*\*\*

Brandade  
de Colin  
&   
Saumon  
Aux  
Petits Légumes

\*\*\*

Cantal 

\*\*\*

Fromage Blanc aux  
Fruits Rouge  
**Lait BIO**

#### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

Lundi

Crudités

\*\*\*

Gnocchi  
à  
la  
Romaine

\*\*\*

Mozzarella  
Râpé

\*\*\*

Donut's



Mardi

Betteraves **BIO**  
au Mais

\*\*\*

Nugget de Volaille,   
Moutarde  
**OU**  
Nuggets de Poisson,  
Ketchup 

\*\*\*

Pdt Quartier  
Navets à la Tomate

\*\*\*

Edam 

\*\*\*

Banane 

Mercredi

Bouillon de  
Légumes  
aux  
Vermicelles

\*\*\*

Choux Farci   
(Sans Porc)

**OU**

Paupiette de   
Poisson, Sauce « Beurre

Blanc »

\*\*\*

Blé 

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Riz au Lait,  
Coulis de Fruits Rouge



Jeudi

Salade   
Verte

\*\*\*

Galopin de Veau, Sauce  
Dijonnaise  
**OU**

Galette de Boulgour, Sauce  
Dijonnaise  
\*\*\*

Pâtes Papillon **BIO**  
Poireaux Béchamel

\*\*\*

Rondelé  
Ail & Fines Herbes  
\*\*\*

Crème Dessert Vanille  
**MAISON**  
**Lait BIO**

Vendredi

Potage de  
Légumes

\*\*\*

Jambalaya  
de Poulet   
aux Haricots rouges  
**OU**

Jambalaya  
de Poisson   
aux Haricots Rouges  
\*\*\*

Riz   
\*\*\*

Mimolette

\*\*\*

Yaourt Aromatisé aux Fruits



### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale