

Menus

Menu

Lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

Lundi

Assortiment de Crudités,
Vinaigrette à la
Moutarde aux Grains

Haut de Cuisse de
Poulet Rôti 
OU

Omelette Maison aux
Fines Herbes

Purée de Pdt & Potiron

Vache Qui Rit 

Pomme 



Mardi

Œuf Dur BIO,
Mayonnaise Rouge

Tajine de Légumes aux
Figs & Pois Chiche



Semoule 

Comté 

Compote Pommes
Ananas
(Individuel)

Mercredi

Salade Verte,
Vinaigrette

Cheese Burger
de Bœuf, ketchup
OU

Cheese Burger
VG

Pdt Quartier

Fromage Frais
aux Fruits 

Muffin



Jeudi

Potage de Légumes **BIO**
& croutons

Boulettes de Bœuf à
l'Aigre Doux
OU

Boulettes de Soja à
l'Aigre Doux

Riz BIO Créole

Emmental

Smoothie
à la Framboise
Lait BIO

Vendredi

Salade de Pdt
& Echalote

Colin
Meunière 

Chou Romanesco
Brocolis

 Tomme
des Pyrénées

Ile Flottante

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 18 mars au vendredi 22 mars 2024

Lundi

Potage de Légumes **BIO**,
croustons

Tortis BIO
Bolognaise
De
lentilles



Mozzarella
Râpé

Fruit

**Menu
Végétarien**

Mardi

Taboulé
Semoule BIO

Filet de Lieu,
Sauce Aurore



Petit Pois & Carottes
Cuisinés

Crème de Brebis
(à tartiner)

Donut's

Mercredi

Potage de Légumes **BIO**,
Croustons

Quiche Lorraine
(Lardons : Porc)
OU
Quiche aux Fromages



Batavia

Bleu
d'Auvergne



Fruit



Jeudi

Salade de
Radis Noir à l'Allemande

Curry Wurst
(Porc)
OU



Curry Fisch



Pdt Quartier
Choux Verts

Munster



Boule de Berlin



Vendredi

Salade Verte,
Vinaigrette à la
Moutarde aux Grains

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



Gratin de Pdt à la
Savoyarde VG

Madeleine

Compote
Pommes & Cassis

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 25 mars au vendredi 29 mars 2024

Lundi

Bouillon de Légumes &
Vermicelles

Accras de Morue,
Sauce Barbecue 

Purée de Pdt & Carottes

Lait BIO

Brie 

Fruit 



Mardi

Œuf Dur BIO,
Mayonnaise

Boulettes d'Agneau, Jus
Oriental
OU

Boulettes de Soja, Jus
Oriental

Blé BIO Pilaw

Légumes Couscous

Boudoir

Fromage Blanc aux
Fruits Rouge
(Fromage Blanc Alsace Lait)

Mercredi

Salade Verte
Croutons & Dés de Palmier

Steak Haché de Veau, Jus de
Cuisson
OU

Steak de Boulgour, Jus de
Cuisson Végétarien

Perles BIO
aux Petits Légumes

Bleu d'Auvergne 

Eclair Vanille



Jeudi



Nid du Lapin :
Carottes Râpées Garni de
Maïs

Nuggets de
Poisson, 
Sauce Aiöli

Pdt Vapeurs
Epinards à la Béchamel

St Moret 

Dessert du Lapin
au
Lait BIO



Vendredi

FERIE

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 01 avril au vendredi 05 avril 2024

Lundi

FERIE

Mardi

Betteraves BIO,
Vinaigrette à la
Framboise

Cordon Bleu 
de Volaille, Ketchup

OU

Galette 
De Blé & Epinard,
Ketchup

Pdt Quartiers
Brocolis BIO Etuvées

Fromage Frais
aux Fruits 

Pomme 

Mercredi

Salade de Lentilles aux
Oignons

Pizza Gratinée 
aux Lardons (Porc)

OU

Pizza
Forestière 

Haricots Verts

Saint Paulin

Tarte au Chocolat

Jeudi

Potage de Légumes
du Sud & croutons

Paella 
de la Mer
(poisson, fruits de mer
Au Riz 

Tomme des
Pyrénées 

Crème Catalane
(Lait Bio)



Vendredi

Salade Verte
« Iceberg »,
Vinaigrette Moutarde à
l'Ancienne

Coquillettes BIO,
Bolognaise 
de Bœuf

OU

Coquillettes BIO
Bolognaise Végétarienne

Mozzarella Râpé

Compote
Pommes & Abricots
(Individuel)



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 08 avril au vendredi 12 avril 2024

Lundi

Coleslaw BIO
Rémoulade

Beignets de Poisson,
Sauce Aioli

Polenta Crèmeuse
Semoule & Lait BIO
Gratin de Fenouil

Cantal



Fruit



Mardi

Choux Fleurs,
Vinaigrette
aux Grains de Moutarde

Emincé de Volaille à la
Crème



OU

Mijoté de Poisson à la
Crème



Boulgour BIO au Curry
Brocolis

Camembert



Mousse au Chocolat
(individuel)

Mercredi

Terrine de Campagne,
Cornichons
OU
Surimi, Mayonnaise
de Légumes

Tortilla **MAISON** aux
Lardons (Porc)

OU

Tortilla **MAISON** à la
Ciboulette &
Champignons
(œuf BIO et Lait BIO)

Gouda



Fruit



Jeudi



Salade de Gruyère à
l'Alsacienne & Salade
Verte

Choucroute



Saucisses

OU

Choucroute
Poisson



Pdt Vapeurs

Munster



Tarte aux Pommes



Vendredi

Salade de
Radis Blanc

Parmentier
de
Lentilles
&
Petits Légumes

Comté



Yaourt Brassé
Banane



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 15 avril au vendredi 19 avril 2024

Lundi

Salade de Carottes,
Vinaigrette

Samoussa
de Bœuf 
OU
Samoussa VG

Riz BIO
Cantonais V.G.

Brie 

Yaourt Brassé
Mix Banane 

Mardi

Salade de
Tomates

Kebab 
Assiette Viande
OU
Kebab
Assiette VG

Blé 

Buche
de Chèvre 

Fruit

Mercredi

Potage de
Légumes &
Croutons

Croustillant
du
Fromager

Purée de Pommes de
Terre & Courgettes
Lait BIO

Saint Nectaire 

Salade de
Fruits

Jeudi

Œuf Dur 
Mayonnaise

Crèmeux
de
Haricots Rouges
& Légumes

Boulgour 

Mimolette 

Beignet Chocolat
Noisette

Vendredi

Salade
Verte

Colin Pané 
Quartier Citron

Pennes BIO,
Sauce Tomate

Vache qui Rit

Yaourt Vanille
Lait Entier



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