

Menu

Menus

Lundi 27 février au vendredi 03 mars 2023



Lundi

Betteraves BIO à la Ciboulette

Cordon Bleu de Volaille
OU
Nuggets de Blé

Riz à la Tomate

Vache qui Rit

Fruit



Mardi

Potage de Légumes BIO

Omelette, Sauce aux Herbes

Fricassée aux Légumes (pdt, Potiron & Panais)

Cotentin

Chou Vanille

Mercredi

Potage de Légumes BIO & Croustons

Emincé de Bœuf à l'Ancienne
Semoule BIO
Haricots Verts

* OU *
Semoule BIO
aux Pois Chiche, Haricot Verts et poivrons
Sauce aux Herbes

Cantal

Compote de Poires



Jeudi

Coleslaw : Carottes & Choux Blancs

Coquillettes BIO Bolognaise de Dinde
OU
Coquillettes BIO Bolognaise aux Lentilles

Mozzarella Râpé

Crêpe Sucre au Froment

Vendredi

Céleri Rémoulade

Croute Forestière (Champignons + Quenelles nature)

Purée de Patate Douce

Brie

Yaourt Aromatisé à la Mangue

Menu Végétarien

LÉGENDE :

- Label rouge
- Recette végétarienne
- Produit local
- Pêche issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- AOP / IGP

Menus

Menu



Lundi 06 mars au vendredi 10 mars 2023.



Lundi

Macédoine de légumes

Boulettes de Poulet, Sauce Curry
OU
Falafel, Sauce Curry

Semoule BIO aux Dés de Carottes

Comté

Donut's

Mardi

Carottes BIO, Vinaigrette aux Agrumes

Gratin Savoyard aux Lardons (Porc)

OU

Gratin Savoyard aux Oignons

Salade Verte

Boudoir

Fruit

Mercredi

Salade de pâtes BIO Composée aux Petits Légumes

Filet de Lieu Noir, Sauce Aurore

Pdt Vapeurs

Gouda

Smoothie Fruits Rouges Fromage Blanc « Alsace Lait »



Jeudi

Salade de Radis Blanc au Maïs

Riz BIO

Façon Cantonnais à la Tomate

Camembert

Crème Dessert Vanille Lait BIO

Menu Végétarien

Vendredi

Potage de Légumes BIO

Colombo de Porc

OU

Colombo de Saumon

Boullgour

Carré Frais

Salade de Fruits

LÉGENDE :

- Label rouge
- Recette végétarienne
- Produits locaux
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- A.O.P.

Menu

Menus

Lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

Lundi

Salade Composée de
Coquillettes BIO

Filet de Colin
à l'Oseille

Petit Pois & Carottes BIO
à la Crème

Pont l'Éveque

Crêpe Chocolat

Mardi

Potage de Légumes

Nuggets de Volaille
Ketchup

OU

Nuggets de Blé
Ketchup

Riz BIO
à la Milanaise

Petit Suisse Nature

Fruit

Mercredi

Pizza Fromage

Bianc de Poulet Sauce
Grand-Mère

OU

Ceufs Durs Sauce Béchamel

Duo de Haricots Verts
et Haricots Beurre

Comté

Compote Pommes
& Banane

Jeudi

Saucisses de
Viandes (porc)

OU

Salade de Gruyère

Saucisse Blanche
(Volaille) au Jus

OU

Galette Tex Mex
à la Tomate

Purée de Pdt BIO

Rondelé

Fromage Blanc aux
Marrons

Fromage Blanc « Alsace
lait »

Vendredi

Betteraves BIO à la
Ciboulette

Tajine de Légumes aux
Figues
(navet-courgettes-carottes-
tomates-olives- coriandre-
pois chiche)








Semoule

Carré de l'Est

Pomme

Menu Végétarien

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  AOP / IGP

Menu

Menus

Lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

Lundi

- Radis Blanc au Mais
- ***
- Macaroni BIO à la Carbonara (porc) OU Macaroni BIO Végétarien
- ***
- Mozzarella Râpé
- ***
- Donut's

Mardi

- Carottes à la Vinaigrette « Melfor »
- ***
- Saucisses De Strasbourg OU Galette Tex mex, Sauce Tomate
- ***
- Purée de Pommes de Terre
- ***
- Munster
- ***
- Tarte aux Prunes

Mercredi

- Coleslaw Mais & Haricots Rouges
- ***
- Hamburger de Boeuf OU Hamburger Végé
- ***
- Pdt Quartier
- ***
- Comté
- Muffin au Chocolat

Jeudi

- Betteraves BIO, Vinaigrette aux Agrumes
- ***
- Boulgour BIO aux Légumes Méditerranéens & Pois Chiche
- ***
- St Moret
- ***
- Smoothie Banane Lait Bio

Vendredi

- Potage de Légumes BIO
- ***
- Boulette de Boeuf à l'Orientale OU Boulette de Soja à l'Orientale
- ***
- Semoule Tajine de Légumes
- ***
- Gouda
- ***
- Compote de Poires

LÉGENDE :

- Label rouge
- Recette végétarienne
- Produit local
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- ADP / IGP

Menus

Menu

Lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

Lundi

Céleri
Vinaigrette

Galette de
Boulgour

Coquillettes BIO
Milanese

Saint Nectaire

Fruit

**Menu
Végétarien**

Mardi

Salade Verte
aux Dés de Fromages

Viande de Kebab
Assiette
(lamelles de viandes,
légumes)

OU
Kebab Végétarien

Riz BIO

Edam

Yaourt Nature
Sucré

Mercredi

Salade de Pdt
aux Cornichons

Fajitas de
Dinde

OU
Fajitas
V.G

Fourme d'Ambert

Roulé à la Crème Pâtissière &
Framboise

Jeudi

Ceuf Dur BIO Mayonnaise

Bœuf Bourguignon

OU

Mijoté de Saumon

Spätzlé
Grand Mère
Brocolis Etuvés

Camembert

Crêpe Caramel
Beurre Salé

Vendredi

Salade
Mexicaine

Galinhada de
Poulet

OU

Moqueca de Poisson

Riz

Cantal

Smoothie Fraise
Lait BIO

LEGENDE :

- Label rouge
- Recettes végétarienne
- Produit local
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- AOP/IGP



Menu

Menus

Lundi 03 avril au vendredi 07 avril 2023

Lundi

Carottes Râpées

Ratatouille Maison aux
Haricots Blancs
(Courgettes – aubergine –
poivrons – tomates)

Boullgour BIO

Gouda

Compote
Pommes Abricots

**Menu
Végétarien**

Mardi

Salade de Choux Blanc

Knacks
de Porc
OU

Galette Tex Mex

Coquillettes BIO
Milanese

Emmental
à la Coupe

Fruit

Mercredi

Salade Verte aux Dés de
Mimolette

Blanquette
de Dinde
Riz BIO Pilaw

OU

Riz BIO Pilaw
aux Lentilles aux Dés de
Tomates & Carottes

Comté

Ciafoutis aux
Mirabelles
de Lorraine
Lait BIO

Jeudi

Macédoine de
Légumes

Nuggets de Poisson
Ketchup
Gratin de Pommes de
Terre

Purée de Pdt
Lait BIO

Fromage Frais
aux Fruits

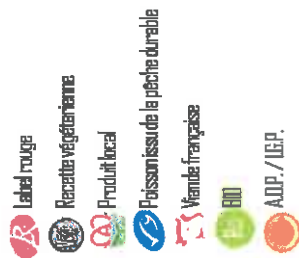
Crème Dessert
au Chocolat
Lait Bio

Vendredi

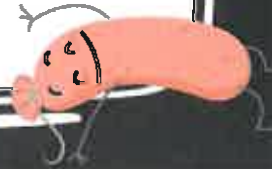
FERIE

Vendredi
Saint

LÉGENDE :



L'ALSACIENNI
RESTAURANT



Menu

Menus

Lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

Lundi

FERIE

Lundi de Pâques

Mardi

Betteraves BIO
aux Pommes & Ciboulettes

Filet de Poisson
Sauce Citron

Riz Bio aux Légumes

Edam

Orange

Mercredi

Crudités

Galopin de Veau,
Jus de Cuisson
OU
Omelette à
la Provençale

Purée de Pdt
Haricots Verts

Fourme Ambert

Tarte Normande
(Pomme & Flan)

Jeudi

Salade de Radis au
Fromage Blanc

Tajine de Légumes au Figue
(navet, courgette, carotte,
tomate, olives, coriandre,
pois chiche)

Semoule BIO

Brie

Beignet Pommes

Vendredi

Salade de Choux Rouges,
Vinaigrette aux Agrumes

Spaghetti BIO
Bolognaise de Boeuf
OU

Spaghetti BIO
Bolognaise Végétale

Mozzarella Râpé

Smoothie Fraise
Lait BIO

Déclinaison du Rouge

Menu Végétarien

LÉGENDE :



Recettes végétarienne



Puissances de la pêche durable



AOP / IGP



L'ALSACIENNI
RESTAURANT