

Menus

Menu

Lundi 04 septembre au vendredi 08 septembre 2023

Lundi

Salade de Tomates au
Vinaigre Balsamique

Spätzlé  grand-mère à
la Bolognaise de Bœuf
OU


Spätzlé  grand-mère
Bolognaise V.G.

Mozzarella Râpé

Mousse au Chocolat
(Individuel)

**La tomate
sous 2 forme**

Mardi

Jambon Blanc (Porc) ,
Cornichon
OU

Surimi, Sauce Cocktail

Sauté de Porc 
à la Provençale
OU

Flageolets 
au Curry

Pdt Vapeurs
Courgettes  Etuvées

Yaourt Nature Sucré



Banane 

Mercredi

Salade 
Verte

Crêpe Jambon (Porc) &
Fromage
OU

Crêpe Fromage
* * *

Haricots Beurre 
à la Vinaigrette
Taboulé (Semoule )

Comté

Clafoutis aux Cerises
(Lait )

Jeudi

Melon

Mijoté
de Haricots Blancs,
Tomates, Courgettes

Riz 

Coulommiers

Smoothie Abricots
(Lait Alsace Lait)

**Menu
Végétarien**

Vendredi

Salade
de Pdt
à l'Echalote

Filet de Merlu ,
Sauce au Curry

Boulgour 
Carottes Etuvées

Rondelé

Nectarine

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 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

Lundi

Salade de Concombre
à la Ciboulette

Tajine de
Légumes

Semoule 
aux Pois Chiches

Fraidou

Crêpe Sucre

**Menu
Végétarien**

Mardi

Céleri  Rémoulade

Colin Meunière
&
Quartier Citron 

Blé 
Ratatouille

Cantal 

Pomme 

Mercredi

Salade de Riz **BIO**
Composée 

Haut de Cuisse de poulet
Rôti
OU
Pavé de Blé & Epinard

Petit Pois **BIO**
Cuisinés

Mimolette

Pêche

Jeudi

Salade
Verte 

Fritata
aux Champignons
& Ketchup
Œuf BIO

Pennes 

Brie 

Compote de Pommes
& Cassis

Vendredi

Carottes
Râpées 

Bœuf Bourguignon
OU
Mijoté de Poisson

Purée Crécy
(Lait **BIO**)

Madeleine

Smoothie
aux Quetsches
(Lait Alsace Lait)

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 septembre au vendredi 22 septembre 2023

Lundi

Salade
d'Haricots Beurre **BIO**

Emincé de Dinde, 
Sauce à l'Origan
OU
Emincé de Colin, 
Sauce à l'Origan


Riz **BIO** au Curcuma

Yaourt Nature Sucré

Banane 

Mardi

Salade de Tomates

Boulettes d'Agneau à
l'Orientale
OU
Boulettes de Soja à
l'Orientale 

Boullgour 
Légumes de Couscous

Brie 

Crème Dessert Chocolat
(Individuel)

Mercredi

Melon

Pizza
Reine
Aux
Champignons

Gorgonzola 

Clafoutis **MAISON** aux
Mirabelles  de Lorraine
(Lait **BIO**)

Menu
Végétarien

Jeudi

Salade
Verte 


Lasagne
au Bœuf & Légumes
OU
Lasagne V.G.
aux Légumes

Boudoir

Compote
de
Poires

Vendredi

Salade de Cervelas 
OU
Salade de Gruyère

Saucisses 
de Strasbourg (porc)
OU
Poisson Pané & Mayonnaise

Pdt Quartier

Munster 

Prunes

Clin d'Œil à 

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 septembre au vendredi 29 septembre 2023

Lundi

Betteraves BIO à la
Ciboulette

Filet de Lieu Noir,
Sauce au Curry



Pdt Vapeurs
Gratin de Navets

Edam



Donut's



Mardi

Salade
Verte



Spaghetti BIO
Carbonara
(porc)



OU

Spaghetti BIO
Végétarien

Emmental
Râpé

Fruit

Mercredi

Crêpe Fromage

Emincé de Veau
à la Provençale



OU

Emincé végétarien à la
Provençale

Céréales
Gourmandes



Camembert

Flan MAISON à la Vanille
(Lait BIO)



Jeudi

Smoothie Carottes &
Oranges
(lait BIO)

Cassoulet
du Stade Ernest
OU
Cassoulet Végétarien



Tomme des
Pyrénées



Energy Bowl du XV de
France
(Fromage Blanc Alsace Lait
+ Fruits Rouges + Céréales)

**Spécial
Rugby**

Vendredi

Salade de Riz BIO
Composée V.G.

Nuggets de Blé,
Ketchup

Petit Pois & Carottes
à la Crème

Cantal



Poire



**Menu
Végétarien**

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
— eior —

Menus

Menu

Lundi 02 octobre au vendredi 06 octobre 2023

Lundi

Crudités, 
Vinaigrette à l'Orange

Courgette Farcie au Bœuf,
Sauce Tomate
OU
Curry
de Pois Chiche

Pennes 

St Moret 

Fruit

Mardi

Salade
d'Haricots Verts

Beignet de Poisson,
Sauce Cocktail

Pdt Vapeurs
aux Légumes

Gorgonzola 

Flan Caramel
(individuel)

Mercredi

Macédoine
de Légumes

Omelette **MAISON** aux
Lardons (Porc) 

OU

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

Boullgour 

Gouda 

Fruit

Jeudi

Salade de Tomates à la
Vinaigrette

Chili
Sin Carne

Riz 

Petit Suisse
Nature

Brownie,
Crème Anglaise

**Menu
Végétarien**

Vendredi

Salade 
Verte

Coquillettes BIO
Bolognaise de Bœuf
OU
Coquillettes BIO
Bolognaise Végétarienne

Mozzarella
Râpé

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 09 octobre au vendredi 13 octobre 2023

Semaine du Goût : Le Jardin Aromatique

Lundi

Salade de Courgettes
au Basilic

Emincé de Poulet,
Sauce Coco & Coriandre
OU

Mijoté de Poisson,
Sauce Coco & Coriandre

Riz
Pilaw 

Rondelé

Fruit

Mardi

Salade de Carottes ,
Vinaigrette
au Cerfeuil


Parmentier de Bœuf
à la Tomate
et au Thym
OU

Parmentier Végétarien
à la Tomate
et au Thym


Tomme Blanche

Yaourt Nature
Sucré 

Mercredi

Rosette (Porc : F) ,
Cornichon
OU

Surimi, Mayonnaise

Mijoté de Porc au
romarin 
OU


Mijoté de Saumon au
Romarin 

Semoule 

Buche
de Chèvre 

Compote Pommes Fraises
Au Basilic

Jeudi

Salade de
Concombre
au Bibalakas 

Gnocchi
au
Pesto 

Poêlée de
Légumes

Emmental
Râpé

Crêpe au Sucre

**Clin d'Œil
Aux Couleurs
Vert**

Vendredi

Cèleri ,
Rémoulade

Nuggets de Poisson,
Sauce Aïoli
MAISON Revisité

Pdt Vapeurs

Comté 

Fruit

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 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

Lundi

Salade de **Blé BIO**
Fantaisie
(Tomate, Mais,
Raisins Secs)

Filet de Colin,
Sauce Aigre Douce

Purée Crécy
(Lait **BIO**)

Boudoir

Smoothie Fruits Rouges
(Lait **BIO**)

Mardi

Crêpe Fromage

Loubia
Végétarienne

Semoule **BIO**

Edam **BIO**

Crêpe Confiture
Framboise

**Menu
Végétarien**

Mercredi

Potage
de
Légumes BIO
& Croutons


Fritatta **MAISON**
aux Champignons de
Bois &
Pdt
(**Œuf BIO**)

Camembert

Kiwi

Jeudi

Salade 
Verte

Saucisses 
de Strasbourg
(Porc : F)
OU

Galette de Boulgour


Pdt Quartier
Ketchup

Rondelé
Ail & Fines Herbes

Moelleux **MAISON**
Chocolat & Noisette
(Lait & **Œuf BIO**)

Vendredi

Coleslaw 

Goulash de Bœuf
OU
Goulash de Saumon 

Coquillettes **BIO**

Brie **BIO**

Fruit

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