

Menu

Du Lundi 31 Août au Vendredi 04 Septembre 2026

Lundi

Mardi
C'est la rentrée !

Pastèque

BIO

Gratin de tortis BIO mozzarella
aux légumes provençaux
(courgettes et tomates BIO)

Salade verte

BIO

Fromage blanc BIO
au coulis de fruits rouges

Mercredi

Jeudi

Tomate BIO au basilic

Hamburger (boeuf BIO)



Sans viande : Fish burger



Frites

Yaourt aux fruits

BIO

Vendredi

Betteraves rouges BIO
au chèvre

Filet de lieu
à la crème de persil



Carottes BIO fraîches Vichy



Petits pois à l'étuvée

Abricots

BIO

BIO Bio

Viande de France

Pêche responsable

Cuisiné par le chef

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 07 au Vendredi 11 Septembre 2026



Lundi

Filet de poulet
Label Rouge au jus



Sans viande :
Bouchée de blé panée

Gratin de chou-fleur
et pommes de terre BIO



Fromage frais nature et sucre

Nectarine

Mardi

Melon

Goulash de
boeuf (paprika)



Sans viande : Galette
de lentilles corail sauce
tomate



Farfalles



Haricots verts BIO persillés

Entremets au chocolat
(lait BIO)

Self : Crème à
la vanille (lait BIO)

Mercredi

Jeudi

Carottes BIO râpées au gouda

Tajine de légumes
(carotte chou-fleur) aux
pois chiches BIO



Semoule



Purée de pommes
BIO framboise et crumble



Self : Pêches au sirop

Vendredi

Blanquette
de poisson frais



Riz semi-complet BIO pilaf

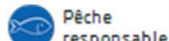
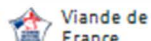
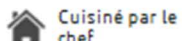
Ratatouille (tomate
et courgettes BIO)



Tomme des Pyrénées
à la coupe



Pastèque



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre 2026



Lundi

Courgettes BIO râpées
vinaigrette citron basilic

Cappelletti aux cinq
fromages sauce tomate
et emmental râpé

Salade verte



Fromage blanc BIO
straciatella (chocolat)

Self : Yaourt à la vanille



Mardi

Filet de lieu beurre blanc



Purée pomme de
terre carottes BIO



Saint paulin à la coupe



Pêche

Mercredi

Jeudi

Concombre BIO
au fromage de brebis

Saucisse de Strasbourg
et moutarde douce



Sans porc-sans viande :
Saucisse végétale

Frites

Salade coleslaw (carotte
et chou blanc BIO)



Tarte aux quetsches



Vendredi

Sauté de boeuf
aux oignons



Sans viande : Fricassée
de haricots blancs

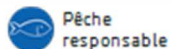
Spätzles

Tomates BIO provençales

Brie à la coupe



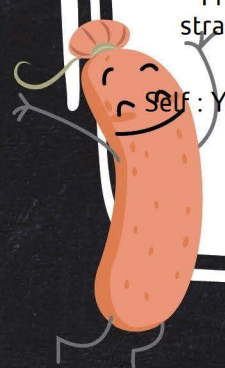
Salade de fruits frais
(dont pomme banane BIO)



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



Menu

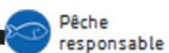
Du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026



Thème
« La route des épices »



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pâtes BIO emmental poivrons *****	*****		Salade verte (batavia bio) oignon poivron courge *****	*****
Filet de merlu du Cap à l'oseille 	Moussaka aux légumes (aubergine courgette BIO)  et aux lentilles sauce tomate		Sauté de boeuf façon mafé 	Gratin de macaronis BIO à la volaille 
*****	*****		Sans viande : Colin d'Alaska sauce mafé 	Sans viande : Gratin de macaronis BIO fromage et aux poireaux 
Gratin brocolis BIO pommes de terre BIO et 	Semoule 		Purée de patates douces BIO 	Salade verte 
*****	*****		*****	*****
	Gouda à la coupe			Fromage frais nature et sucre
*****	*****		*****	*****
Cocktail de fruits	Prunes		Douceur lactée vanille cacao (fromage blanc) 	Nectarine
Self : Purée pomme poire BIO à la vanille				



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre 2026



Lundi

Kassler BIO au jus local



Sans porc-sans viande:
Croustillant avoine fromage

Lentilles vertes BIO d'Alsace

Carottes BIO braisées
aux oignons blancs

Tomme de pays à la coupe



Poire



Self : Banane BIO



Mardi

Concombres BIO
sauce au fromage blanc

Fricassée aux haricots
rouges, carottes et maïs



Riz Thaï BIO



Yaourt aux fruits



Mercredi

Jeudi

Carottes BIO râpées au cerfeuil

Filet de poisson
frais sauce safranée



Haricots verts BIO persillés

Blé



Brownie aux noix
(farine et oeufs BIO)



Et crème anglaise

Vendredi

Macédoine de
légumes vinaigrette

Emincé de boeuf
BIO aigre doux

Sans viande: Colin d'Alaska
sauce aigre douce



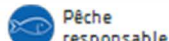
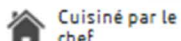
Pommes vapeur



Epinards BIO braisés

Blanc manger au coulis
de fruits rouges (lait BIO)





Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION