

Menu



du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre



Lundi

Salade de RIZ BIO
mimolette et ciboulette

Filet de colin
d'Alaska pané et citron



Purée de pommes de
terre et potiron



Purée de pomme
banane maison



Mardi

Galette de lentilles
corail à l'emmental



Epinards béchamel

Port Salut à la coupe

Kiwi



Mercredi

Salade Iceberg
aux croûtons et agrumes

Rôti de BOEUF BIO
sauce barbecue au paprika



Sans viande : Filet
de merlu du Cap au paprika



Polenta



Carottes Vichy
BIO (poivre non bio)

Yaourt aux fruits



Jeudi

Saute de veau au curry



Sans viande : Omelette
BIO et sauce tomate

Haricots verts BIO persillés

Pommes de terre sautées



Fromage blanc nature



Pomme bicolore



Vendredi

Salade coleslaw (carotte et chou
blanc BIO)

Emincé de poulet
sauce au basilic



Sans viande : Pavé
fromager à l'emmental

Tortis



Duo de chou-fleur et brocoli

Entremets à la
vanille (lait BIO)



Pêche
durable



Cuisiné par le
chef



Viande de
France



Bio & local



Volaille
française

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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre



Repas à thème Halloween

Lundi

Escalope de porc aux herbes

Sans porc-sans viande:
Galette aux pois chiches

Blé

Fondue de poireaux

Cantal à la coupe

Orange

Mardi

Chou rouge BIO vinaigrette

Boeuf façon bourguignon

Sans viande : Filet
de lieu d'Alaska sauce citron

Purée pomme de
terre butternut BIO

Mousse aux deux
chocolats (lait BIO)

Mercredi

Omelette BIO
et sauce au paprika

Macaronis

Haricots verts

Saint Morêt

Banane BIO

Jeudi

Céleri rave râpé BIO
au fromage blanc citron-aneth

Curry de poisson sauce à l'
Indienne

Riz Basmati

Poêlée de brocolis
et champignons

Fondant aux pommes
BIO et fromage frais

Vendredi

Potage Crécy (carottes BIO)

Tarte au potiron BIO et
mimolette (oeufs BIO)



Salade verte

Fromage blanc d'Alsace à la
cannelle

