

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

Dips de concombre
BIO sauce fromage blanc

Tortilla (Oeuf et pommes de
terre BIO) aux poivrons

Salade verte



Panna cotta au coulis
de fruits rouges (lait BIO)



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

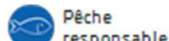
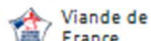
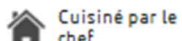
Ratatouille (tomate
et courgettes BIO)



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

Haricots verts BIO à l'échalote

Falafels (pois chiches)
sauce fromage blanc
à la menthe



Salade de coquillettes
BIO composée
(concombres tomate
maïs BIO)



Crème au chocolat
(lait BIO)



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

Salade pâtes BIO emmental
poivrons

Filet de merlu
du Cap à l'oseille



Gratin brocolis
BIO pommes de terre BIO
et



Cocktail de fruits

Self : Purée pomme
poire BIO à la vanille

Mardi

Moussaka aux légumes
(aubergine courgette BIO) 
et aux lentilles sauce tomate

Semoule



Gouda à la coupe

Prunes

Mercredi

Concombre BIO façon tzatziki

Rôti de veau sauce tomate 

Sans viande : Oeufs
durs BIO sauce tomate

Polenta crémeuse

Tomates BIO provençales

Milk shake pêche
et vanille (lait BIO) 

Jeudi

Salade verte (batavia
bio) oignon poivron courge

Sauté de boeuf
façon mafé 

Sans viande : Colin
d'Alaska sauce mafé 

Purée de patates
douce BIO 

Douceur lactée vanille
cacao (fromage blanc) 

Vendredi

Gratin de macaronis
BIO à la volaille 

Sans viande : Gratin
de macaronis BIO fromage
et aux poireaux 

Salade verte



Fromage frais nature et sucre

Nectarine



Pêche
responsable



Cuisiné par le
chef



Bio



Viande de
France

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

Tarte aux brocolis
frais BIO et emmental 

Salade verte 

Fromage frais nature et sucre

Raisin

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

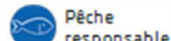
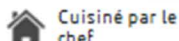
Emincé de boeuf
BIO aigre doux

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