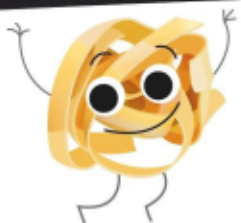


Menu



du Lundi 07 Juillet au Vendredi 11 Juillet



Lundi

Concombre à la crème

Spaghetti à la bolognaise

Emmental râpé BIO

BIO

Flan au chocolat

BIO Bio

Mardi

Chou blanc BIO frais vinaigrette
au cumin

Jambon blanc et cornichon

Salade de pommes
de terre à l' échalote

Camembert

Fruit de saison

Végé Végétarien

Local

Mercredi

Duo carotte BIO et radis sauce
fromage blanc aneth

Omelette aux fines herbes

Végé

Ratatouille



Yaourt nature sucré

Compote de pommes



Pêche durable

Jeudi

Melon

Filet de poulet au curcuma

Purée

Vache qui rit

BIO

Moelleux au citron

Vendredi

Macédoine de
légumes mayonnaise

Dos de colin
d'Alaska à l'aneth



Haricots blancs à la tomate

Fraidou

Fruit de saison

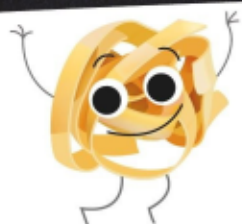
BIO



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu



du Lundi 14 Juillet au Vendredi 18 Juillet



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte mimosa

Céleri vinaigrette



Carottes râpées

Steak haché



Haut de cuisse de poulet rôti



Tarte aux trois fromages



Filet de lieu sauce curry



Petits pois à l'étuvée

Piperade

Salade verte



Riz pilaf



Petit fromage frais aux noix

Edam

Fromage blanc aux fruits

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

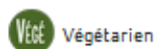
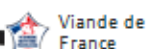
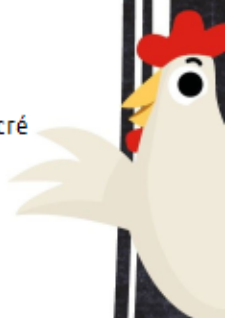


Flan nappé caramel



Fruit de saison

Melon

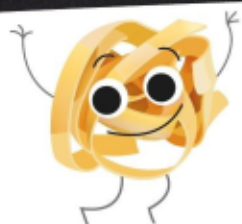


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 21 Juillet au Vendredi 25 Juillet



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de tomates et maïs

Salade de PATES
BIO au pesto rosso

Haricots verts BIO à l'échalote

Taboulé BIO (menthe,
citron non BIO)

Hachis Parmentier



Emincé de porc au curry



Jambon blanc de dinde

Galette boulghour oriental

Nuggets de volaille

Salade verte

Blé



Duo de crudités
sauce au fromage blanc

Gratin de chou-fleur
et pommes de terre

Courgettes à la persillade



Emmental

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Brebis crème

Fruit de saison

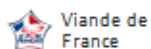
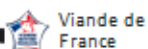


Gaufre au sucre

Fruit de saison

Brownies

Pastèque

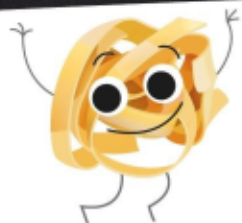


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 28 Juillet au Vendredi 01 Août



Lundi

Salade bicolore

BIO

Pavé du fromager
à l'emmental

Végé

Epinards à l'ail

Gouda au cumin

Yaourt aux fruits

BIO Bio

Mardi

Fonds d'artichaut et tomate

Feuilleté de poisson beurre blanc

Salade verte

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

BIO

Mercredi

Carottes râpées Bio

Penne rigate sauce fromagère

Végé

Petit moulé ail et fines herbes

Fromage blanc aux fruits



Jeudi

Salade de p. de
terre maïs ciboulette

Rôti de porc au thym

Bleu Blanc Coeur

Ratatouille (tomate
et courgettes BIO)

Fondu président

Muffin aux pépites de chocolat

Vendredi

Tomate au pistou

Merguez

Samoule

BIO

Cantal

Fruit de saison



Végé Végétarien

Bleu Blanc
Coeur

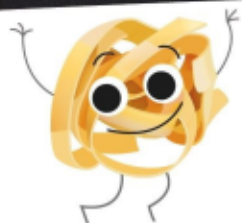
Appellat.
d'Origine
Protégée

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 04 Août au Vendredi 08 Août



Lundi

Haricots verts à l'échalote

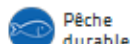
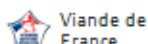
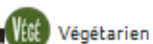
Blé sauce napolitaine



Carottes BIO braisées
aux oignons blancs

Pavé demi-sel

Fruits à la croque



Mardi

Macédoine de
légumes mayonnaise

Sauté de boeuf aux poivrons



Macaroni



Yaourt nature sucré

Gâteau marbré

Mercredi

Radis en rondelles
sauce au fromage blanc

Jambon blanc et cornichon

Salade de pommes
de terre à l'échalote

Saint Morêt



Crème dessert à la vanille



Jeudi

Courgettes râpées au chèvre

Cuisse de poulet à la moutarde

Purée de haricots verts

Coulommiers

Fruit de saison



Vendredi

Concombre à la crème

Paëlla au poisson (riz BIO)



Gouda

Compote de pommes abricots



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu

du Lundi 11 Août au Vendredi 15 Août

Lundi

Betterave BIO et menthe

Boulettes de bœuf au thym 

Ratatouille 

Pont l'Evêque 

Fruit de saison 

Mardi

Tomate à l'huile d'olive

Boulgour BIO lentilles corail à l'indienne (coco) 

Petits-suisses naturels

Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)

Mercredi

Carotte râpée fraîche
BIO vinaigrette aux agrumes

Filet de colin d'Alaska meunière

Tomates provençales

Petit moulé nature

Fruit de saison 

Jeudi

Dips de concombre
sauce fromage blanc

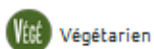
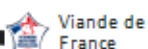
Sauté de dinde à l'estragon 

Farfalles

Port Salut

Flan nappé caramel

Vendredi



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu

du Lundi 18 Août au Vendredi 22 Août

Lundi

Rémoulade de courgettes
BIO (poivre non BIO)

Croustillant à l'avoine et
fromage



Brocolis et chou romanesco

Vache qui rit

Yaourt au citron



Mardi

Melon

Rôti de boeuf sauce ketchup



Semoule



Fraidou

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Tomate vinaigrette aux poivrons

Oeufs durs mayonnaise

Duo de crudités
concombres et carottes



Comté



Pastèque

Jeudi

Pizza napolitaine

Salade verte



Munster



Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)

Vendredi

Céleri rémoulade

Filet de colin d'Alaska beurre
au citron



Haricots verts à la provençale

Yaourt nature sucré



Fruit de saison



Végétarien



BIO



Viande de
France



Appellat.
d'Origine
Protégée



Pêche
durable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 25 Août au Vendredi 29 Août



Lundi

Raïta de concombre
au yaourt BIO (épices non BIO)

Penne à la bolognaise



Yaourt nature sucré

Cookies

Mardi

Betterave BIO ciboulette

Pavé du fromager
à l'emmental



Pommes de terre sautées

Tomme blanche

Melon

Mercredi

Salade antillaise (Riz BIO)

Croque poulet, confit oignons et
emmental

Camembert

Salade de fruits à
la menthe (pomme, banane BIO)



Jeudi

Chou-fleur à la Grecque

Curry épinards, pois
chiche lait de coco, semoule

Petit fromage frais aux noix

Clafoutis aux pêches

Vendredi

Tartare de tomates

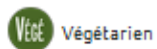
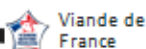
Blanquette de colin
d'Alaska sauce curcuma



Haricots beurre en persillade

Fraidou

Crème dessert au caramel



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION