



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien



Repas thématiques

Végétarien				
lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Raviolis de volaille sauce tomate	Nuggets de blé panés Riz	Salade de carottes Beaufilet de colin crème de ciboulette	Salade de céleri Rôti de porc à la diable	Bœuf Savoyard aux mini-pennes sauce mornay à la raclette
Salade verte	Epinars hachés	Pommes rôties au four	Semoule	Poêlée de panais et rutabaga
Camembert	Edam	Brocolis	Haricots verts	Croc'lait
Fruit de saison	Franzose	Cocktail de fruits cuits à la verveine	Yaourt sucré	Ananas frais
Pâtes farcies SV	-	-	Couscous végétarien aux pois chiches	Gratin de pâtes au poisson

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Poisson mariné aux olives et citron vert Riz	Tartiflette (p. de terre, jambon de porc, fromage)	Sauté de dinde marengo	Salade de carottes Gîte de bœuf sauce piquante	Haut de cuisse de poulet grillé au four
Choux-fleurs persillés	Salade verte	Boulgour	Haricots blancs aux tomates	Pâtes Grand'mère
Gouda	(Reblochon dans le plat)	Petits pois	Emmental	Choux de Bruxelles à la crème
Eclair vanille	Fruit de saison	Cantal	Poisson et sauce	Cantafrais nature
-	Tartiflette au fromage	Crème pralinée	Crêpe SV	Fruit de saison

Repas Alsacien				
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Tourte Alsacienne (porc)	Salade de radis	Salade verte	Rôti de dinde chasseur	Bœuf bourguignon
Salade de choux	Blanquette de merlu	Boules à l'agneau au basilic	Purée de patates douces	Semoule
Tomme aux baies de genièvre	Farfalles	Riz	Haricots verts	Carottes persillées
Pomme	Epinars en branche	Brocolis	Vache qui rit	Montboissier
Quiche SV	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille	Clémentine	Gâteau Savoyard
-	-	Galette végétarienne et sauce	Pané fromager et sauce	Poisson et sauce

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)
Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)



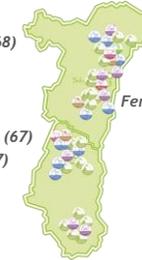
Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
ID3A (68)

Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)
Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschmidt (67)

Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Detting (67)





BIO



LOCAL



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien



Repas thématiques

Végétarien

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
Salade de navets Mijoté de volaille madras (curry, fruit, amandes,...) Riz Petits pois Yaourt à la myrtille	Velouté de potiron Spaghettis Bolognaise Salade verte Fromage râpé Compote de pomme	Omelette Poêlée de choux-fleurs et carottes Fromage blanc sucré Madeleine	Endives béchamel au jambon de porc Pommes de terre Brie Banane	Salade de carottes Poisson meunière et citron Coquillettes Choux chinois à la crème Crème chocolat
Riz madras sans viande	Bolognaise au poisson	-	Endives, béchamel au fromage	-

Saint Nicolas

Repas Alsacien

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Céleri vinaigrette Sauté de porc mironton Lentilles aux carottes Clémentine Feuilleté SV	Salade de choux râpés Matelote de colin Semoule Haricots verts Mousse au chocolat	Lasagnes bolognaise Salade verte Fromage râpé Fruit de saison Lasagnes aux légumes	Escalope de volaille panée et citron Purée de pommes de terre et courges muscade Camembert Cake aux épices pain d'épices	Baeckoffa de bœuf (pommes de terre, légumes du bouillon) Munster Poire Quenelles natures et sauce

Végétarien

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Lewerknepfles (bœuf et porc) sauce brune Nouilles Roug'chou Saint Nectaire Fruit de saison Quenelles nature et sauce	Tarte aux 3 fromages Poêlée de légumes Gâteau de semoule aux poires	Macédoine vinaigrette Parmentier (pommes de terre) au thon Salade verte Crème vanille	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Fromage ail et fines herbes Pomme Bouchée au poisson	Céleri rémoulade Jambon de porc braisé sauce curry Boullgour Duo de choux-fleurs et romanesco Yaourt brassé sucré Poêlée mexicaine aux haricots rouges

Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Potage de légumes Pépites de colin panées et citron Coquillettes Salade coleslaw (choux et carottes) Mimolette	Salade de haricots verts Gratin de pommes de terre, courges butternut, et jambon de porc Yaourt églantine Gratin au fromage	Pilon de poulet au jus Semoule Poêlée de légumes Fromage Cocktail de fruits cuits Galette végétarienne et sauce	Duo de pintade et poulet aux champignons Pommes noisettes Brocolis fondants Fondu carré Pâtisserie de Noël Surprise Poisson sauce châtaignes	Bœuf sauce brune Riz Epinards hachés Emmental Fruit de saison Crêpe SV

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)



Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)
Les maraîchers réunis de Sélestat (67)



GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschmidt (67)
Vergers Hartmann (67)



Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)

