

Menus

Menu

Lundi 29 aout au vendredi 02 septembre 2022

Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves  au Maïs

Spaghetti  Bolognaise
de Bœuf *OU*

Spaghetti  Bolognaise
Végétale 

Salade Verte 

Vache Qui Rit

Salade de Fruits

Cœuf Dur  Mayonnaise

Colin Meunière,
Quartier de Citron

Riz  Pilaw
Haricots Verts Etuvés

Brie

Eclair Vanille

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.


Menus PRIMAIRE

Menu

Lundi 05 septembre au vendredi 09 septembre 2022

Lundi

Macédoine à la Mayonnaise
Rouge

Cordon Bleu de Volaille 
OU
Nuggets de Blé

Purée de Pdt
Piperade de Légumes

Tomme Noire

Fromage Blanc « Alsace Lait »
aux Fruits Rouges

Mardi

Salade de Blé  Estivale

Pavé du Fromager à
l'Emmental 



Petit Pois  & Carottes
BIO à la Crème

Cantal 

Fruit 

Mercredi

Gaspacho de Tomates &
Croûtons

Hamburger de Bœuf 
OU
Hamburger V.G. 

Pdt Quartiers
Salade Verte

Boudoir

Smoothie Pommes Abricots

Jeudi

Carottes Râpées 

Sauté de Colin , Sauce
Tomate & Origan

Semoule
Courgettes Pôelées

Bleu d'Auvergne 

Cake Marbré, Crème Anglaise

Vendredi

Salade de Pdt & Echalotes

Filet de Poulet 
à la Crème OU
Falafel  Sauce Crème

Riz Pilaw 
Brocolis à l'Ail

Camembert

Fruit

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.

Menus PRIMAIRE

Semaine 3

Menu

Lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre 2022

Lundi

Taboulé
(SEMOULE BIO)

Steak Haché de Veau, Jus de
Cuisson **OU**
Pavé Végétarien, Sauce V.G.

Pommes Vapeurs
Poireaux Béchamel

Gouda

Compote de Pommes &
Morceaux de Cassis

Mardi

Salade Verte  Mimosa
aux Croutons

Nuggets de Volaille
OU
Nuggets de Poisson

Lentilles aux Oignons
Carottes Etuvées


Cantal

Fruit



Mercredi

Crêpe Fromage

Boulettes de Bœuf ,
Sauce Tomate
OU

Pavé de Blé Epinard 
Sauce Tomate


Purée de Pdt
Ratatouille

Mimolette

Pastèque

Jeudi

Coleslaw 

Riz  à la Cubaine


Brie


Mousse au Chocolat

Vendredi

Céleri Râpées 
Rémoulade aux Fines Herbes

Tajine de Volaille  aux
Raisins Secs & Miel
OU

Tajine de Poisson  aux
Raisins Secs & Miel

Semoule 
Duo de Carottes & Navets

Bleu d'Auvergne 

Smoothie Poire

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.

Menus PRIMAIRE

Menu

Lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

Lundi

Betteraves BIO
aux Fines Herbes

Filet de Colin  , Sauce
aux Crevettes

Polenta Crèmeuse
Choux Fleurs en Gratin
Jaune

Munster 

Fruit 

Mardi

Salade d'Haricots Beurre aux
Oignons

Pennes à la Bolognaise de
Bœuf  OU Pennes alla
Genovese 

Salade Verte 

Emmental Râpé

Tarte aux Pommes

Mercredi

Concombre  à la Bulgare

Boulettes de Soja, Sauce
Provençale 

Petit Pois & Carottes à la
Crème

Madeleine

Riz au Lait

Jeudi

Salade de Tomates aux
Olives Noires, Vinaigrette
Balsamique

Paupiette de Dinde Mijotée
OU
Paupiette de Saumon



Spätzlé  Grand-Mère
Epinard Béchamel

Vache Qui Rit

Crème Dessert Café

Vendredi

Terrine de Campagne
(Porc)  OU Terrine de
Légumes

Emincé de Porc aux Herbes 
OU Omelette, Sauce aux
Fines Herbes 

Riz  Créole
Carottes Vichy

Cotentin

Fruit 

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.

Menus PRIMAIRE

Menu


Lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre 2022

Lundi

Œuf Dur **BIO**
Mayonnaise

Alouette de Bœuf, Sauce aux
Champignons

OU

Alouette de Colin, 
Sauce Champignons


Pdt Vapeurs
Salsifis en Gratin Jaune




Saint Nectaire

Beignet Framboise

Mardi

Salade Grecque
à la Feta 

Lasagne au Canard 
OU
Lasagne aux Lentilles

Corail 

Salade Verte 

Rondelé

 Fruit

Mercredi

Crêpe au Fromage

Boulette de Poulet, Jus de
Cuisson OU Nuggets de Blé

Céréales 
Gourmandes
Aubergines Grillées



Cantal

Fromage Blanc « Alsace Lait »
au Spéculos

Jeudi

Taboulé aux Amandes
Semoule BIO

Falafel, 
Sauce Barbecue


Pdt Quartiers Epicées
Courgettes Colorées

Vache qui Rit

« Basboussa » à la Fleur
d'Oranger

Vendredi

Radis Blanc Râpé à la
Vinaigrette 

Stick de Poisson , Sauce
Fromage Blanc aux Herbes

Riz BIO
aux Petits Légumes

Brie 

Eclair Vanille

LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P.



Clin d'Œil
Pétra- Jordanie



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

L'ALSACIENNE

1101

Menus PRIMAIRE

Menu

Lundi 03 octobre au vendredi 07 octobre 2022

Lundi

Coquillettes d'Automne

Saucisse Fumée **OU**
Filet de Lieu , Sauce à
l'Oseille


Lentilles Mijotées
Carottes Etuvées

Yaourt Nature

Salade de Fruits

Mardi

Carottes Râpées 
aux Noix

Sauté de Bœuf  aux
Oignons **OU**
Sauté de Saumon 
aux Oignons

Pommes Vapeurs
Fenouil en Gratin

Comté 

Compote de Pommes &
Myrtilles

Mercredi

 Jambon Blanc (Porc)
OU Surimi

Côte de Porc  à la
Dijonnaise **OU**
Omelette à la Dijon 

Bouglour  Pilaw
Haricots Plats

Maroilles 

Mousse au Chocolat

Jeudi

Salade de Choux Blanc 

Couscous Boulette d'Agneau
& Merguez  **OU**
Couscous Falafel

Semoule 
Légumes de Couscous

Mimolette

Ile Flottante

Vendredi

Céleri Rémoulade Rouge

Quenelles Nature, Sauce
Aurore 

Riz  Pilaw
Haricots Verts 

Edam

Fruit

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.



Menus PRIMAIRE

Menu

Lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022

Lundi

Betteraves  Mimosa

Boulette de Bœuf, Sauce 
Liégeoise **OU**
Dos de Colin à la Crème de
Noisettes 

Purée de Pois Cassé
Choux Fleurs et Choux
Romanesco

Munster 

Fromage Blanc « Alsace
Lait » aux Marrons &
Miel

Mardi

Salade de Pommes de Terre,
Sauce Tartare

Sauté de Porc aux Fruits
d'Automne **OU** Sauté de
Poisson aux Fruits
d'Automne


Riz Pilaw 
Brocolis Etuvés

Fourme d'Ambert 

Fruit 

Mercredi

Velouté Butternut &
Croûtons

Cheese Burger de 
Bœuf **OU**
Quiche aux Légumes

Salade Verte 

Pont l'Éveque 

Gaufre au Caramel
Beurre Salé

Jeudi

Choux Rouge  aux
Pommes

Lasagne au Saumon 
& Epinard

Poêlée de Légumes

Rondelé Ail & Fines Herbes

Cake à la Carotte

Vendredi

Salade Fantaisie

Croutes aux Champignons &
Quenelles 

Spätzlé  Grand Mère
Carottes à l'Ail

Emmental

Smoothie Pommes,
Potimarron & Orange

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.

Découverte de Saveurs

Menus PRIMAIRE

Menu

Lundi 17 octobre au Vendredi 21 octobre 2022

Lundi

Coleslaw 

Spaghetti BIO Bolognaise de Dinde **OU**
Spaghetti BIO Bolognaise VG

Salade Verte 

Bleu d'Auvergne 

Fruit 

Mardi

Rosette  (porc) & Cornichon **OU**
Salade Composée au Maïs, Poivrons & Olives

Omelette à la Basquaise



Semoule 
Poêlée de Légumes

Cotentin

Beignet aux Pommes

Mercredi

Vélouté de Légumes Thai

Galette Boulgour Oriental




Petit Pois Carottes
Poireaux Béchamel

Emmental

Flan Chocolat & Copeaux

Jeudi

Carottes Râpés aux Fines Herbes 

Choucroute Saucisses (porc) 
OU

Choucroute Poisson 

Pommes Vapeurs

Fromage Blanc « Alsace Lait »

Tarte aux Prunes

Vendredi

Céleri Rémoulade

Pilon de Poulet Rôti Tex Mex **OU**
Beignet de poisson Tex Mex

Coquillettes  Rouge
Choux Fleurs Persillées

Brie

Fruit

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.



**Clin d'Œil à
notre Région**