

Menus

Menu

Lundi 07 novembre au vendredi 11 novembre 2022

Lundi

Carottes BIO Râpées à la Mimolette

Beignet de Poisson, Quartier de Citron

Pdt Vapeurs
Petit Pois BIO Etuvées

Petit Suisse Nature

Fruit **BIO**

Mardi

Macédoine de Légumes à la Sauce Tartare

Nuggets de Blé, Sauce Tartare

Pennes BIO
Haricots Verts

Brie **BIO**

Crème Caramel

Mercredi

Potage de Potiron & Croûtons

Haut de Cuisse de Poulet Rôti

OU

Pavé de Colin à l'Américaine

Purée de Pdt Choux de Bruxelles

Epoisses

Entremet Praliné (Lait **BIO**)

Jeudi

Potage de Légumes & Croûtons

Chili Con Carne de Bœuf
OU
Chili Sin Carne

Riz BIO Pilaw

Boudoir

Smoothie Pommes & Kiwi (Lait **BIO**)

Vendredi

FERIE

LÉGENDE :

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



Menus

Menu

Lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

Lundi

Salade Fantaisie aux
Crozets & Pistou

Mijoté de Bœuf 
OU
Mijoté de Saumon 

Blé Bio Pilaw
Choux Fleurs & Choux
Romanesco

Gouda 

Yaourt Aromatisé
aux Fruits

Mardi

Potage de Légumes &
Croustons

Gratin de Pdt à la Savoyarde
(Lardons : Porc)
OU
Gratin de Pdt 
Montagnard

**Salade
Verte BIO**

Boudoir

Fruit 

Mercredi

Wrap de Crudités



Bruschetta 
Napolitaine
au Chèvre

Carré Frais 

Fruit 

Jeudi

Betteraves BIO Mimosa
(Œuf BIO)

Bouchée à la Reine de
Volaille 
OU
Bouchée à la Reine de
Poisson 

Spätzlé  Grand Mère
Brunoise de Légumes

Madeleine

Fromage Blanc
« Alsace Lait » à la
Compote de Pommes

Vendredi

Céleri BIO, Sauce
Fromage Blanc &
Ciboulette

Boulgour BIO 
Bolognaise Végétarienne
aux Pois Chiche, Carottes,
Courgettes & Curcuma

Vache qui Rit

Crêpe au
Chocolat

LÉGENDE :

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

Menus

Menu

Lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

Lundi

Salade **BIO**
Colorée

Omelette **BIO**
Basquaise

Petit Pois **BIO** Cuisinées
Carottes & Navets

Emmental

Compote de Poire
&
Morceaux de Poires

Mardi

Raïta de Carottes **BIO** au
Yaourt
& Biscottes

Dahl de Lentilles
Corail 

Riz **BIO** Pilaw
au Curcuma

Cotentin

Salade de Fruits à la
Menthe Légère

Découverte de
Saveurs d'INDE

Mercredi

Velouté de Champignons
& Emmental Râpé

Gratin 
de
Cabillaud



Poêlée de légumes


Brie 

« Donut's »

Jeudi

Salade Verte **BIO**
Mimosa & Croutons

Choucroute Saucisses
(1 Strasbourg et 1 fumée,
porc) 
OU 

Choucroute
de Poisson 

Pdt Vapeurs

 Munster 

Flan Caramel &
Beurre Salé
(Lait **BIO**)

Vendredi

Potage de Légumes &
Gruyère Râpé

Steak Haché de Veau, Jus
de Cuisson
OU
Galette de Boulgour



Penne Rigate 
Poireaux Béchamel



Camembert

Fruit 

LÉGENDE :

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

Menus

Menu

Lundi 28 novembre au vendredi 02 décembre 2022

Lundi

Coleslaw
(Carottes &
Choux Blanc)

Boulettes de Bœuf au Curry
OU

Boulettes de Soja au Curry

Semoule BIO
Tajine de Légumes

Rondelé
Ail & Fines Herbes

Fromage Blanc
« Alsace Lait »
à la Mangue

Mardi

Potage de Légumes
& Croutons

Saucisse Fumée (Porc) 
OU

Nuggets de Blé 

Lentilles aux Oignons
Carottes BIO Etuvées

Edam 

Yaourt Nature 
Sucré

Mercredi

Crêpe Fromage

Escalope de Dinde  aux
Champignons
OU

Filet de Colin 
aux Champignons


Blé BIO Pilaw
Brocolis à l'Ail

Epoisses 

Crumble aux Poires

Jeudi

Salade de Choux
Rouge aux Dés de
Pommes

Lasagne de Bœuf
OU
Lasagne aux Haricots Rouges
& Légumes 

Salade Verte BIO

Brie 

Fruit 

Vendredi

Salade d'Emmental &
Verte BIO

Beignet de Poisson,
Sauce Tartare 

Pdt Vapeurs
Choux de Bruxelles Etuvées

Comté 

Cake Marbré,
Crème Anglaise

LÉGENDE :

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

Menus

Menu

Lundi 05 décembre au vendredi 09 décembre 2022

Lundi

Choux Fleurs,
Sauce Fromage Blanc « Alsace
Lait » au Curry

Croq Blé Epinard & Fromage 

Petit Pois Carottes BIO
Etuvées à la Crème
Haricots Verts Etuvés

 Fourme d'Ambert


Fruit 



Mardi

Jambon Blanc  (porc)
OU
Surimi Sauce Cocktail

Emincé de Porc 
au Pain d'Epices
OU

Emincé de Colin 
au Pain d'Epices

Polenta
Salsifis à la Tomate

Cantal 

Fromage Blanc BIO
au Coulis de Fruits Rouge

Mercredi

Potage de
Légumes BIO

Cheese Burger de Bœuf
OU
Burger VG

Pdt Quartiers
Epicées

Brie 

Banane 



Jeudi

Œuf Dur BIO
Mayonnaise

Pennes Rigate BIO
à l'Arrabiatta 

Salade Verte BIO

Emmental Râpé

Poire Pochée,
Sauce Chocolat

Vendredi

Potage de légumes &
Croutons

Saucisses de
Strasbourg  (Porc)
OU

Nuggets
de Blé 

Purée de Pdt
& Potiron

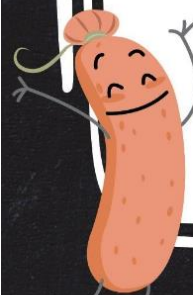
Fromage Frais
aux Fruits 

Pancake



LÉGENDE :

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



Menus

Menu

Lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

Lundi

Salade d'**Haricots Verts BIO**
à l'Echalote

Spaghetti BIO Bolognaise de
Bœuf

OU

Spaghetti BIO 
Bolognaise V.G.

Salade Verte BIO

Emmental Râpé

Salade de Fruits

Mardi

Potage de légumes &
Emmental Râpé

Loubia



Boullgour BIO Pilaw

Tomme Noire


Cheese Cake

Mercredi

Crêpe Fromage

Tortilla de Dinde 
& Légumes

OU

Tortilla V.G. 
aux Légumes

Carré Frais 

Pomme BIO
à la Cannelle

Jeudi

Salade de des Incas
(Riz BIO)

Lasagne de
Saumon 
&
Epinard

Madeleine

Fromage Blanc BIO
aux Myrtilles & Miel

Vendredi

Club Sandwich Rémoulade
de Petits Légumes

Mijoté de Dinde 
aux
Marrons

OU

Mijoté de Colin 
aux
Marrons

Spätzlé 
Carottes BIO Etuvéées

Brie 

Buche de Noël Revisité au
Chocolat

LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P./I.G.P.

Bonnes Fêtes
de Fin d'Année



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

elior

Menus

Menu

Lundi 19 décembre au vendredi 23 décembre 2022

Lundi

Choux Fleurs
à la Grecque

Tortellini de Bœuf,  Sauce
Tomate **OU**
Cappelletti 
aux 5 Fromages

Salade Verte **BIO**

Boudoir

Flan au Chocolat
(Lait **BIO**)

Mardi

Choux Rouges aux Dés de
Pommes

Bouchée à la Reine de
Poisson  & Fruits de
Mer

Spätzlé  Grand Mère
Courgettes **BIO** Etuvées

Camembert 

Fruit 

Mercredi

Soupe à l'Oignon &
Croûtons

Couscous Merguez &
Boulette d'Agneau 
OU
Couscous 
Falafels

Semoule BIO

Légumes Couscous

Maroilles 

Moelleux au Chocolat, Crème
Anglaise

Jeudi

Carottes BIO
Râpée

Colin Meunière, 
Sauce Béarnaise


Riz BIO Pilaw
Poireaux Béchamel

Carré Frais 

Smoothie Mangue
Fromage Blanc « Alsace
Lait »

Vendredi

Semoule BIO
Fantaisie

Steak Haché de Veau, Jus de
Cuisson
OU
Pané de Blé & Epinard 

Pdt Quartier
Gratin de Salsifis

Gouda 

Compote de Fruits

LÉGENDE :

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

Bonnes Fêtes de Fin d'Année