

Menus

Menu

Lundi 06 novembre au vendredi 10 novembre 2023

Lundi

Salade Verte 

Lasagne **MAISON**
au Bœuf
OU

Lasagne **MAISON**
V.G.

Yaourt Aromatisé

Poire



Mardi

Œuf Dur BIO
Mayonnaise Rouge

Blanquette de
Haricots Blancs
aux Dés de Carottes




Riz Pilaw 

Comté 

Mousse au Chocolat

**Menu
Végétarien**

Mercredi

Jambon Blanc 
(France), Cornichons
OU
Surimi, Mayonnaise

Pizza
Jambon (Dinde) - Fromage
OU

Pizza V.G.

aux
Champignons – Fromage

Fourme d'Ambert 

Clafoutis aux Cerises
(Lait BIO)



Jeudi

Carottes Râpées
Vinaigrette à l'Orange

Saucisse Fumée (Porc),
Moutarde 

OU

Boulettes de Soja aux
Epices

Purée de Pdt & Potiron
(Lait BIO)

Coulommiers

Smoothie
Abricots
(Lait BIO)


Vendredi

Pâtes Papillons BIO
Composée au Paprika

Filet de Lieu, 
Sauce Dieppoise

Semoule 
Légumes Couscous

Rondelé

 Yaourt Brassé
Mixé à la Banane



LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



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

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus

Menu

Lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

Lundi

Salade de Riz Antillaise
Riz BIO

Pané de Blé & Epinard,
Mayonnaise au Curcuma

Petit Pois – Carottes
BIO Cuisinées

Fraidou

Orange

**Menu
Végétarien**

Mardi

Céleri  Rémoulade

Colin Meunière
&
Quartier Citron 

Pdt Vapeurs
Ratatouille

Cantal 

Pomme 

Mercredi

Potage de **Legumes
BIO** & Croutons 

Haut de Cuisse de
Poulet Rôti 
OU
Nuggets de Blé

Perles
Epinard Béchamel

Boudoir

Compote de Poires

Jeudi

Salade
Verte

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

Gratin de Pdt à la
Savoyarde VG

St Moret 

Tarte Pomme - Rhubarbe

Vendredi

Choux Rouge 
aux Raisins Secs

Bœuf Bourguignon 
OU
Mijoté de Poissons 

Spätzlé Grand Mère
aux dés de Tomate 

Meringue

Smoothie
Fruits Rouge
(Lait BIO)

Clin d'Œil au Rouge

LÉGENDE :

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

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

Lundi

Salade
Verte au
Mais & Croutons

Macaroni BIO
à la Parisienne
(Dinde) 
OU
Macaroni BIO VG

Camembert 

Crème Dessert
MAISON
au Chocolat
&
Cigarette Russe

Mardi

Taboulé
(Semoule BIO)

Acras de Morue, Sauce
Barbecue MAISON
OU
Falafels,
Sauce Barbecue MAISON

Poêlée de Légumes

Vache Qui Rit 

Orange

Mercredi

Quiche
aux
Fromages

Blé BIO
aux
Haricots Rouges,
Sauce Chili

Petit Suisse 
Nature

Tarte Citron
Meringué

Jeudi

Coleslaw 

Cheese Burger de Bœuf
OU
Cheese Burger V.G.

Pdt Quartier

Boudoir

Milk Shake
Banane & Mangue

Vendredi

Tartinade de Betteraves
BIO
au Fromage Frais,
Tranche de Pain

Croustillant
du Fromager,
Sauce Ail & Fines Herbes

Petit Pois Carottes BIO
à la Crème

Saint Nectaire 

Pomme

LÉGENDE :

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

Menu
Végétarien

Clin d'Œil à 

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 27 novembre au vendredi 01 décembre 2023

Lundi

Salade de
Haricots Verts BIO
à l'échalotte

Filet de Lieu Noir, 
Sauce au Curry

Crozet de Sarrazin
Gratin de Navets

Edam 

Crêpe Chocolat

Mardi

Salade de Pdt
&
Cornichons,
Vinaigrette 

Tajine de Légumes,
Pois Chiche
&

Semoule BIO

Cantal 

Ile
Flottante

**Menu
Végétarien**

Mercredi

Jambon Blanc 
(Porc)
OU
Surimi Mayonnaise

Kebab Assiette 
aux Légumes

OU

Kebab Assiette
VG aux Légumes

Riz Pilaw 

Mimolette

Compote Pommes
Ananas & Cannelle

Jeudi

Salade Verte,
Vinaigrette Moutarde à
l'Ancienne

 Tagliatelles 
IGP Grand Mère
au Saumon
&
Petits Légumes

Emmental
Râpé


Smoothie
Abricots
(Lait BIO)

Vendredi

Salade de **Blé BIO**
Composée V.G.

Nuggets de Blé,
Ketchup

Pdt
Vapeurs

Comté 

Poire 

**Menu
Végétarien**

LÉGENDE :

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

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 04 décembre au vendredi 08 décembre 2023

Lundi

Crudités,
Vinaigrette
à l'Orange 

Hachis Parmentier
de Boeuf
OU
Hachis
Parmentier V.G.

St Moret 

Salade de Fruits



Mardi

Choux Fleurs,
Sauce Tartare

Beignet de Poisson,
Quartier de Citron

Pdt Vapeurs
Gratin de Fenouil

Mandarine

Manala

**Clin d'Œil à
St Nicolas**

Mercredi

Salade de Lentilles à
l'Echalotte

Omelette **MAISON** aux
Lardons (Porc)
OU

Omelette **MAISON** à la
Ciboulette
(œuf **BIO** et Lait **BIO**)

Boullgour 

Gouda 

Fruit



Jeudi

Carottes Cuites à la
Vinaigrette à l'Ancienne

Bouchée à la
Reine
des Bois
(champignons des bois +
quenelles nature

Riz 

Petit Suisse
Nature

Brownie,
Crème Anglaise

**Menu
Végétarien**

Vendredi

Salade 
Verte

Boulettes d'Agneau,
Sauce Orientale
OU
Falafels Sauce Orientale

Perles
Légumes Couscous

Pont
L'évêque 

Compote
Pommes Abricots



LÉGENDE :

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

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

Lundi

Choux Rouge aux
Dés de Pommes

Cordon Bleu
de Volaille 

OU
Galette de
Boulogne

Penne BIO
aux Dés de Tomate
Fenouil à la Béchamel

Rondelé

Fruit



Mardi

Salade de Carottes,
Vinaigrette 

Ravioli de Bœuf
à la Tomate
et au Thym


OU

Ravioli de Tofu
à la Tomate et au Thym


Mozzarella Râpé

Yaourt Brassé 
Mix Banane

Mercredi

Rosette (Porc : F) 
Cornichon
OU

Surimi, Mayonnaise

Mijoté de Porc au 
Romarin

OU

Mijoté de Saumon au
Romarin 

Céréales 
Gourmandes
Gratin d'Endives

Buche 
de Chèvre

Compote Pommes Fraises



Jeudi

Betteraves BIO
au Bibalakas 

Dahl de 
Pois Cassé BIO
& Légumes


Riz 
Pilaw

Mimolette


Crêpe au Caramel
Beurre Salé

Vendredi

Salade
Verte

Choucroute Saucisses
(Porc) 

OU

Choucroute 
Poisson

Pdt Vapeurs

Munster 

Fromage Blanc
aux Quetsches

Clin d'Œil à 

LÉGENDE :

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

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

Lundi

Choux Blancs
aux
Raisins Secs

Gnocchi
à
la
Romaine

Mozzarella Râpé

Fruit



Mardi

Macédoine
de Légumes

Nugget de Volaille,
Moutarde
Ou
Falafels, Ketchup

Purée de Pdt
& patate Douce

Edam 

Smoothie
Fruits Rouges
(Lait BIO)

Mercredi

Potage
de
Légumes BIO
& Croutons

Clafoutis Maison aux
Lardons & Potiron
OU

Clafoutis MAISON VG au
Potiron

Poêlée de Légumes

Camembert

Donut's



Jeudi

Salade Verte 

Colin Meunière,
Quartier de Citron

Pâtes Papillon aux Dés de
Légumes

Rondelé
Ail & Fines Herbes

Crème Dessert Vanille

Vendredi

Wrap Potiron, Dés de
Carottes au Fromage Frais

Sauté de Dinde, Sauce à la
Crème de Marrons
OU
Goulash de Saumon

Pommes Noisettes
Duo de Courgettes

Clémentine

Buche Maison Revisitée,
Crème Anglaise



Joyeuses Fêtes
de Fin d'Année

LÉGENDE :

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

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale