


# Menu




du Lundi 04 Novembre au Vendredi 08 Novembre



## Lundi

Potage aux champignons frais 

\*\*\*\*\*


Omelette BIO aux fines herbes maison 

\*\*\*\*\*

Blé BIO pilaf


Epinards béchamel


\*\*\*\*\*

Yaourt aux fruits myrtilles 

Self : Fromage blanc BIO sucré

## Mardi

Choucroute garnie (knack chou et pdt BIO) 


Sans viande-sans porc: Choucroute de poisson 

\*\*\*\*\*

Mimolette à la coupe


Self : Saint-Paulin à la coupe

\*\*\*\*\*

Raisin noir ou blanc 


## Mercredi

## Jeudi

Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO) 

Self : Salade Iceberg aux agrumes

\*\*\*\*\*

Macaronis BIO au poisson sauce à l'Indienne(curry) 


\*\*\*\*\*


Haricots verts BIO persillés

\*\*\*\*\*

Far breton aux pruneaux (lait oeufs BIO) 

## Vendredi

Rôti de BOEUF BIO sauce barbecue au paprika 


Sans viande: Chili aux haricots rouges et maïs 


\*\*\*\*\*

Pommes de terre sautées


Duo brocoli-chou-fleur


\*\*\*\*\*

Bûchette mi-chèvre à la coupe 

Self : Carré frais 

\*\*\*\*\*

Salade de fruits frais (pomme, banane BIO) 

Self : Poire 



Cuisiné par le chef



Végétarien



Bio & local



Local



Pêche durable



Bio



Viande de France

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menu



du Lundi 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre



## Lundi

FERIE 11 Novembre

\*\*\*\*

\*\*\*\*

\*\*\*\*

\*\*\*\*

## Mardi

Velouté de potimarron  
BIO au fromage frais salé



\*\*\*\*

Filet de colin  
d'Alaska pané et citron



\*\*\*\*

Purée pomme de terre  
et poireaux BIO d'Alsace



\*\*\*\*

\*\*\*\*

Orange



Self : Kiwi



## Mercredi

## Jeudi

\*\*\*\*

\*\*\*\*

\*\*\*\*

\*\*\*\*

Loubia haricots blancs,  
pommes de terre BIO tomate



Salade verte



Emmental à la coupe



Self : Cantal à la coupe



Banane BIO



Self : Raisin



## Vendredi

Chou rouge BIO vinaigrette



Self : Salade fantaisie  
(céleri et pomme BIO)



\*\*\*\*

Filet de poulet d'Alsace  
Label Rouge sauce crème

Sans viande: Oeufs  
BIO brouillés à l'emmental



\*\*\*\*

Spatzles d'Alsace



Navets BIO braisés



\*\*\*\*

\*\*\*\*

Panna cotta à  
la vanille (lait BIO)



Self : Crème au chocolat (lait  
BIO)



Cuisiné par le chef



Pêche durable



Bio



Végétarien



Appellat.  
d'Origine  
Protégée



Équitable



Indic.  
Géographiqu  
e Protégée



Local

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menu



du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre







## ANIMATION BELGIQUE

### Lundi

- \*\*\*\*\*
- Palette de porc au jus 
- Sans viande-sans porc:  
Croustillant avoine fromage 
- \*\*\*\*\*
- Pommes de terre BIO et  
potiron BIO béchamel 
- \*\*\*\*\*
- Brie à la coupe 
- Self : Bleu d'Auvergne  
à la coupe 
- \*\*\*\*\*
- Poire BIO cuite  
au four à la cannelle 
- Self : Purée  
de pomme kiwi BIO 

### Mardi

- Velouté de chicons (endives) 
- \*\*\*\*\*
- Boeuf braisé façon  
carbonade flamande 
- Sans viande : Omelette  
BIO aux fines herbes 
- \*\*\*\*\*
- Frites
- Choux de bruxelles
- \*\*\*\*\*
- Cheesecake aux spéculoos  
et copeaux de chocolat 







### Mercredi

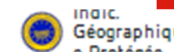
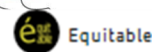
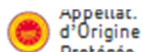
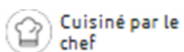
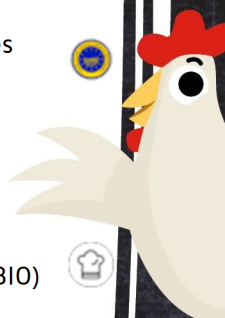


### Jeudi

- Toast au fromage  
ail et fines herbes
- \*\*\*\*\*
- Curry patate douce BIO pois  
chiche au lait de coco 
- \*\*\*\*\*
- Riz pilaf BIO 
- \*\*\*\*\*
- Ananas frais 
- Self : Pomme 

### Vendredi

- \*\*\*\*\*
- Blanquette de poisson  
(crème champignons) 
- \*\*\*\*\*
- Semoule 
- Fondue de poireaux maison 
- \*\*\*\*\*
- Tomme des Pyrénées  
à la coupe 
- Self : Gouda
- \*\*\*\*\*
- Salade de fruits  
frais (pomme banane BIO) 
- Self : Banane BIO 



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menu







du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre



## Lundi

- \*\*\*\*\*  
Penne à la bolognaise  
BIO (aromates non BIO)   
Sans viande: PenneBIO  
au crémeux de pois chiches   
\*\*\*\*\*  
Salade verte   
\*\*\*\*\*  
Yaourt nature   
Self : Fromage frais nature  
\*\*\*\*\*  
Orange   
Self : Raisin 

## Mardi

- Carottes BIO  
râpées au cerfeuil   
Self : Radis blancs  
râpés vinaigrette citron   
\*\*\*\*\*  
Filet de poisson  
frais sauce beurre blanc   
\*\*\*\*\*  
Boullgour   
Epinards à la crème  
\*\*\*\*\*  
Crème vanille  
maison (lait BIO)   
Self : Fromage blanc aux fruits

## Mercredi

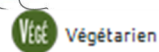
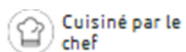


## Jeudi

- \*\*\*\*\*  
Sauté de veau marenco  
(tomate ail oignon)   
Sans viande : Filet  
de merlu du Cap à l'oseille   
\*\*\*\*\*  
Potatoes  
Endives BIO braisées   
\*\*\*\*\*  
Comté à la coupe   
Self : Port Salut à la coupe  
\*\*\*\*\*  
Banane BIO   
Self : Kiwi 

## Vendredi

- Potage de CELERI BIO   
\*\*\*\*\*  
Colombo de carotte BIO  
lentilles vertes Alsace BIO   
\*\*\*\*\*  
Riz semi-complet pilaf   
\*\*\*\*\*  
Blanc manger à l'ananas  
(lait BIO)   
Self : Yaourt aux fruits BIO 



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION


# Menu




du Lundi 02 Décembre au Vendredi 06 Décembre



## Lundi

Velouté de butternut BIO 

\*\*\*\*\*


Tortilla (Oeuf BIO)  
pommes de terre BIO maison 

\*\*\*\*\*

Haricots verts BIO persillés


\*\*\*\*\*


Fromage blanc BIO sucré

Self : Milk shake  
à la banane maison 


\*\*\*\*\*


## Mardi


Saucisse blanche grillée 

Sans viande-sans porc:  
Falafels au fromage blanc 


Petits pois à l'étuvée

Carottes BIO braisées  
aux oignons blancs 

Emmental à la coupe 

Self : Saint paulin à la coupe 


Poire 


Self : Pomme 


## Mercredi


## Jeudi

Batavia BIO vinaigrette  
au cerfeuil

Self : Taboulé  
de CHOU FLEUR BIO 


Filet de colin d'Alaska  
meunière sauce tartare 

Purée de patates douces BIO 


Tarte au flan à la cannelle 


## Vendredi


**SAINT NICOLAS**


Emincé de boeuf  
au pain d'épices 

Sans viande: Tagliatelles  
d'Alsace aux champignons

Tagliatelles d'Alsace 

Chou rouge BIO braisé  
maison 

Munster à la coupe 

Self : Brie à la coupe 

Clémentines



Cuisiné par le chef



Végétarien



Bio



Local



Pêche durable



Viande de France



Indic. Géographique Protégée



Appellac. d'Origine Protégée

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menu



du Lundi 09 Décembre au Vendredi 13 Décembre



## Lundi

Salade de RIZ BIO  
mimolette et ciboulette



Self : Salade de  
lentilles d'Alsace au gouda



\*\*\*\*\*

Filet de merlu du  
Cap sauce citron échalote



\*\*\*\*\*

Polenta crémeuse (lait BIO)



Chou-fleur au curry

\*\*\*\*\*

Purée pomme poire BIO



Self : Cocktail de fruits au sirop

\*\*\*\*\*

## Mardi

\*\*\*\*\*

Ragoût d'agneau épicé



Sans viande : Oeufs brouillés



\*\*\*\*\*

Potée de pommes  
de terre et carottes BIO



\*\*\*\*\*

Fromage frais nature

Self : Yaourt nature



\*\*\*\*\*

Banane BIO



Self : Ananas frais



## Mercredi

## Jeudi

\*\*\*\*\*

Tajine carotte navet  
potiron BIO au raz el hanout



\*\*\*\*\*

Semoule BIO aux pois chiches



\*\*\*\*\*

Edam à la coupe



Self : Saint-Paulin à la coupe

\*\*\*\*\*

Salade de fruits  
frais (pomme, banane BIO)



Self : Clémentines



## Vendredi

Velouté poireau  
pommes de terre BIO



\*\*\*\*\*

Macaroni BIO au poulet et curry

Sans viande : Macaronis  
BIO fromage et champignons



\*\*\*\*\*

Salade verte



\*\*\*\*\*

Lassi à l'ananas  
(fromage blanc et lait)



Self : Yaourt aromatisé citron



Cuisiné par le chef



Pêche durable



Viande de France



Bio



Equitable



Végétarien



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menu



du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre



## Lundi

Potage freneuse (navet, pomme de terre BIO)



\*\*\*\*\*

Echine de porc demi-sel



Sans viande-sans porc:  
Croustillant avoine fromage



\*\*\*\*\*

Frites

Salade verte



\*\*\*\*\*

Fromage blanc d'Alsace sucre  
cannelle

\*\*\*\*\*

Self : Yaourt  
aux fruits myrtilles



## Mardi

Spaetzles au crémeux  
de lentilles corail maison



\*\*\*\*\*

Chou vert d'Alsace braisé



\*\*\*\*\*

Tomme de pays à la coupe



\*\*\*\*\*

Self : Cantal à la coupe



\*\*\*\*\*

Clémentines



Self : Kiwi



## Mercredi

## Jeudi

### REPAS DE FIN D'ANNÉE

Velouté de potiron  
BIO aux éclats de marrons



\*\*\*\*\*

Filet de poulet Label  
Rouge Alsace aux champignons

Sans viande: Dos de  
colin Alaska aux champignons



\*\*\*\*\*

Gratin Dauphinois  
(pommes de terre BIO)



Poêlée carottes BIO  
haricots plats chou romanesco

\*\*\*\*\*

Moelleux chocolat  
maison et crème Anglaise

\*\*\*\*\*

## Vendredi

Omelette BIO  
sauce persillée



\*\*\*\*\*

Risotto crémeux (riz BIO)

\*\*\*\*\*

Butternut d'Alsace braisé



\*\*\*\*\*

Camembert à la coupe



Self : Bûchette  
mi-chèvre à la coupe

\*\*\*\*\*

Salade de fruits  
frais (pomme, banane BIO)

Self : Orange



Cuisiné par le chef



Viande de France



Bio



Bio & local



Végétarien



Appellat.  
d'Origine  
Protégée



Pêche durable



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION