



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Epiphanie		Repas Alsacien		
lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Salade de betteraves rouges	Céleri rémoulade	Taboulé	Potage de carottes	Macédoine vinaigrette
Gratin de macaronis et volaille au cheddar	Merlu sauce tomate	Steak haché de veau sauce brune	Quiche à la choucroute (porc)	Bœuf bourguignon
Salade de choux râpés (fromage dans le plat)	Riz	Pommes sautées	Salade verte	Schupfnudel
Galette des rois framigane	Epinards hachés	Haricots verts	Munster	Panais à la crème
Gratin de pâtes au poisson	Fromage blanc à la vanille	Bûche mi-chèvre	Yaourt fermier au citron	Gouda
	Compote pomme ananas	Liégeois chocolat		Fruit de saison
		Pané fromager et sauce	Quiche aux légumes	Quenelles natures et sauce
Végétarien				
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Potage florentine (épinards,...) Sauté de poulet façon poule-au-pot	Haricots beurre ravigote	Salade de carottes	Salade de maïs aux légumes	Pâté de campagne (porc)
Riz	Boules à l'agneau sauce moutarde	Omelette maison	Rôti de porc sauce miel	Fricassée de colin au citron
Carottes et navets au bouillon	Millet	Pâtes	Pommes rôties au four	Coquillettes
Fromage aux fines herbes	Salsifis à la tomate	Brocolis sautés	Champignons béchamel	Petits pois
Crème chocolat	Montboissier	Bleu	Brie	Camembert
Poisson au bouillon	Fruit de saison	Crumble de fruits rouges	Fruit de saison	Yaourt nature sucré
	Galette végétarienne et sauce		Crêpe SV	Entrée: Œuf mayo.
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Salade de pommes de terre	Potage de légumes	Salade de betteraves	Choux râpés bulgare	Salade de radis
Jambon braisé (porc)	Parmentier de p.de terre au bœuf	Poulet à l'échalote	Dos de colin pané et ketchup	Gîte de bœuf sauce cornichons
Lentilles aux carottes	Salade verte	Polenta	Pâtes Grand'mère	Boulgour
Saint Nectaire	Salade verte	Epinards hachés	Haricots verts	Choux de Bruxelles
Flan vanille	Petit cotentin	Coulommiers	Tomme blanche	Dés de fromage
Pané fromager et sauce	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau marbré
	Parmentier de poisson	Quenelles natures et sauce		Risotto aux légumes

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)
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

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Repas Alsacien		Végétarien	Chandeleur	
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février
Carottes au melfor Lewerknepfles (porc, bœuf) sauce brune Pommes sautées Choux rouges aux pommes Petit blanc fermier Poire	Potage à l'oignon et croûtons Soja à la napolitaine Spaghettis Salade verte Emmental râpé Liégeois chocolat	Salade de céleri Quiche au saumon Macédoine de légumes Fromage Crème caramel	Brocolis ravigote Cordon bleu de dinde et citron Riz Carottes et navets braisés Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de choux Emincé de porc au paprika Pennes Petits pois Chantailou Crêpe sucrée
Gelette végétarienne et sauce	-	-	Poisson pané et citron	Feuilleté SV

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
Haricots verts en salade Poisson mariné au citron Boullgour Choux-fleurs à la tomate Vache qui rit Eclair vanille	Salade de carottes Potée lorraine (charcuterie porc) Pommes de terre Potée de légumes Yaourt arôme Fruit de saison	Potage de légumes Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison	Radis mayonnaise Bœuf paysanne Pâtes Grand'mère Petits pois Edam Poires cuites au naturel	Crème de potirron Colombo de poulet Carottes au bouillon Riz Saint Paulin Fruit de saison
-	Pané fromager et sauce	Pâtes farcies SV	Omelette et sauce	Colombo de poisson

Végétarien	Mardi gras			
lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Salade de betteraves Boules de riz panées façon thaï Semoule Epinards hachés Emmental Fruit de saison	Céleri vinaigrette Saumon sauce crème Purée de pommes de terre et poireaux Brie Beignet chocolat	Salade verte Rôti de porc basquaise Blé Haricots beurre Tomme blanche Fromage blanc au miel	Potage de légumes Bouchée à reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Rondelé aux fines herbes Fruit de saison	Salade de carottes Gîte de bœuf au raifort Coquillettes Potirron en purée Yaourt sucré Tarte aux pommes
-	-	Crêpe SV	Bouchée au poisson	Quenelles natures et sauce

Chine				
lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Salade de céleri au soja Nems de volaille sauce nuoc mam Riz Poêlée de brocolis Fondue carré Entremets coco au lait BIO	Potage de choux Lasagnes bolognaise Salade verte Emmental râpé Fruit de saison	Salade de lentilles Pilons de poulet grillés Semoule Carottes persillées Mimolette Clafoutis aux fruits	Haricots verts à l'échalote Jambon de porc au miel Potatoes Choux étuvés Camembert Fruit de saison	Salami Danois (porc) et cornichon Matelote de colin Gratin de pâtes aux petits légumes Yaourt fruits des bois Fruit de saison
Poisson pané et sauce	Lasagnes de poisson	Omelette et sauce	Galette végétarienne et sauce	Entrée: Œuf mayo.

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)
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)

