

Menus

Menu

Lundi 27 février au vendredi 03 mars 2023

Lundi

Betteraves BIO à la
Ciboulette

Cordon Bleu
de Volaille 
OU

Nuggets de Blé

Riz  à la Tomate

Vache qui Rit

Fruit 

Mardi

Potage de Légumes BIO

Omelette, 
Sauce aux Herbes

Fricassée aux Légumes
(Pdt, Potiron & Panais)

Cotentin

Chou Vanille

Mercredi

Potage de Légumes BIO
& Croutons

Emincé de Bœuf à
l'Ancienne 
Semoule BIO
Haricots Verts

* OU *

Semoule BIO
aux Pois Chiche, Haricot
Verts et poivrons 
Sauce aux Herbes

Cantal 

Compote de Poires

Jeudi

Coleslaw :
Carottes & Choux
Blancs 

Coquillettes BIO
Bolognaise
de Dinde
OU

Coquillettes BIO
Bolognaise
aux Lentilles

Mozzarella
Râpé

Crêpe Sucre
au Froment

Vendredi

Céleri
Rémoulade

Croute
Forestière
(Champignons +
Quenelles nature)

Purée de
Patate Douce

Brie 

Yaourt Aromatisé à la
Mangue 

LÉGENDE :

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

**Menu
Végétarien**

Menus

Menu

Lundi 06 mars au vendredi 10 mars 2023

Lundi

Macédoine
de légumes

Boulettes de Poulet, Sauce
Curry
OU
Falafel, Sauce Curry

Semoule BIO
aux Dés de Carottes

Comté 

Donut's

Mardi

Carottes BIO, Vinaigrette
aux Agrumes

Gratin Savoyard aux
Lardons (Porc )
OU
Gratin Savoyard aux
Oignons

Salade
Verte

Boudoir

Fruit 

Mercredi

Salade de pâtes BIO
Composée aux Petits
Légumes

Filet de Lieu Noir, 
Sauce Aurore

Pdt Vapeurs

Gouda 

Smoothie Fruits Rouges
Fromage Blanc
« Alsace Lait »

Jeudi

Salade de Radis Blanc
au Maïs

Riz BIO 
Façon
Cantonnais
à la Tomate

Camembert

Crème Dessert Vanille
Lait BIO

Menu
Végétarien

Vendredi

Potage de Légumes BIO

Colombo 
de Porc
OU

Colombo de 
Saumon

Boulgour 

Carré Frais 

Salade de Fruits

LÉGENDE :

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

Menus

Menu

Lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

Lundi

Salade Composée de
Coquillettes BIO

Filet de Colin
à l'Oseille



Petit Pois & Carottes BIO
à la Crème

Pont l'Eveque



Crêpe Chocolat

Mardi

Potage de Légumes

Nuggets de Volaille
Ketchup
OU

Nuggets de Blé
Ketchup



Riz BIO
à la Milanaise

Petit Suisse Nature

Fruit



Mercredi

Pizza Fromage

Blanc de Poulet Sauce
Grand-Mère
OU



Œufs Durs Sauce Béchamel

Duo de Haricots Verts
et Haricots Beurre

Comté



Compote Pommes
& Banane

Jeudi

Saucisses de
Viandes (porc)
OU



Salade de Gruyère

Saucisse Blanche
(Volaille) au Jus
OU



Galette Tex Mex
à la Tomate



Purée de Pdt BIO

Rondelé

Fromage Blanc aux
Marrons
Fromage Blanc « Alsace
lait »

Vendredi

Betteraves BIO à la
Ciboulette

Tajine de Légumes aux
Figues
(navet-courgettes-carottes-
tomates-olives- coriandre-
pois chiche)



Semoule



Carré de l'Est

Pomme



Menu Végétarien

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 20 mars au vendredi 24 mars 2023

Lundi

Radis Blanc
au Maïs

Macaroni BIO
à la Carbonara (porc)
OU

Macaroni BIO
Végétarien

Mozzarella Râpé

Donut's

Mardi

Carottes  à la Vinaigrette
« Melfor »

Saucisses 
De Strasbourg
OU

Galette Tex mex, Sauce
Tomate

Purée de
Pommes de Terre

Munster 

Tarte aux Prunes

Clin d'œil à l'Alsace

Mercredi

Coleslaw Maïs &
Haricots Rouges

Hamburger de Boeuf
OU
Hamburger Végé

Pdt Quartier

Comté 

Muffin au Chocolat

**Clin d'œil aux
Amériques**

Jeudi

Betteraves BIO,
Vinaigrette aux Agrumes

Boulgour BIO 
aux Légumes
Méditerranéens &
Pois Chiche

St Moret

Smoothie Banane
Lait Bio

Menu Végétarien

Vendredi

Potage de Légumes BIO

Boulette d'Agneau à
l'Orientale
OU
Boulette de Soja à
l'Orientale 

Semoule 
Tajine de Légumes

Gouda

Compote de
Poires

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 27 mars au vendredi 31 mars 2023

Lundi

Céleri
Vinaigrette

Galette de
Boulgour



Coquillettes BIO
Milanese



Saint Nectaire



Fruit

Menu
Végétarien

Mardi

Salade Verte
aux Dés de Fromages

Viande de Kebab
Assiette
(lamelles de viandes,
légumes)

OU

Kebab Végétarien

Riz BIO

Edam



Yaourt Nature
Sucré



Mercredi

Salade de Pdt
aux Cornichons

Fajitas de
Dinde
OU
Fajitas
V.G





Fourme d'Ambert

Roulé à la Crème Pâtissière &
Framboise

Jeudi

Œuf Dur BIO Mayonnaise

Bœuf Bourguignon
OU
Mijoté de Saumon



Spätzlé
Grand Mère
Brocolis Etuvés

Camembert

Crêpe Caramel
Beurre Salé

Vendredi

Salade
Mexicaine

Galinhada de
Poulet
OU
Mocqueca de Poisson



Riz



Cantal



Smoothie Fraise
Lait BIO

LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION
de RESTAURATION

Menus

Menu

Lundi 03 avril au vendredi 07 avril 2023

Lundi

Carottes Râpées

Ratatouille Maison aux
Haricots Blancs
(Courgettes – aubergine –
poivrons – tomates)

Boulgour BIO

Gouda

Compote
Pommes Abricots

Menu
Végétarien

Mardi

Salade de Choux Blanc

Knacks
de Porc 
OU

Galette Tex Mex

Coquillettes BIO

Milanese

Emmental
à la Coupe

Fruit 

Mercredi

Salade Verte aux Dés de
Mimolette

Blanquette
de Dinde 

Riz BIO Pilaw

OU

 Riz BIO Pilaw 
aux Lentilles aux Dés de
Tomates & Carottes

Comté 

Clafoutis aux
Mirabelles
de Lorraine 
Lait BIO

Jeudi

Macédoine de
Légumes

Nuggets de Poisson
Ketchup
Gratin de Pommes de
Terre

Purée de Pdt
Lait BIO

Fromage Frais
aux Fruits 

Crème Dessert
au Chocolat
Lait Bio

Vendredi

FERIE

Vendredi
Saint

LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus

Menu

Lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERIE

Lundi
de
Pâques

Betteraves BIO
aux Pommes & Ciboulettes

Filet de Poisson 
Sauce Citron

Riz Bio aux Légumes

Edam 

Orange 

Crudités

Galopin de Veau,
Jus de Cuisson
OU

Omelette à
la Provençale 

Purée de Pdt
Haricots Verts

Fourme Ambert 

Tarte Normande
(Pomme & Flan)

Salade de Radis au
Fromage Blanc

Tajine de Légumes au Figue
(navet, courgette, carotte,
tomate, olives, coriandre,
pois chiche)

Semoule BIO

Brie 

Beignet Pommes

Salade de Choux Rouges,
Vinaigrette aux Agrumes

Spaghetti BIO
Bolognaise de Boeuf
OU

Spaghetti BIO 
Bolognaise Végétale

Mozzarella Râpé

Smoothie Fraise
Lait BIO

LÉGENDE :

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

Menu
Végétarien

Déclinaison du
Rouge



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION