

Menu



du Lundi 03 Novembre au Vendredi 07 Novembre



Lundi

Salade de p. de terre, maïs, poivron

Beignets de poisson



Riz pilaf



Epinards à la crème

Fromage frais au sel de Guérande

Compote de pommes

Mardi

Chou blanc sauce vinaigrette



Steak haché



Omelette nature



Purée de potiron



Petits pois cuisinés

Brie

Pancake

Mercredi

Velouté de légumes



Emincé de boeuf thaï



Filet de colin d'Alaska Tandoori



Haricots verts

Boulgour



Emmental



Fromage blanc sucré

Jeudi

Céleri BIO râpé sauce fromage blanc ciboulette



Farfalles à la carbonara



Pasta sauce tomate aux légumes



Carottes braisées

Gouda



Barre bretonne

Vendredi

Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais BIO)



Gnocchis à la Napolitaine

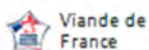


Courgettes à l'ail

Fromage frais aux fruits



fruit de saison



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre



Lundi

Macédoine de légumes mayonnaise

Boulettes de boeuf au thym 

Lieu à l'indienne 

Haricots beurre en persillade

Semoule 

Vache qui rit 

Mousse chocolat au lait

Mardi

Mercredi

Velouté de champignons 

Colombo de porc 

Croq blé épinard fromage 

Boulgour 

Chou rouge braisé 

Emmental 

Gâteau marbré

Jeudi

Carottes râpées 

Lasagnes aux légumes 

Petits pois cuisinés 

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Vendredi

Haricots verts au maïs

Emincé de poulet aux champignons 

Crêpe au fromage 

Chou fleur au curry

Riz créole 

Bleu

fruit de saison 



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre



Lundi

Betteraves et maïs

Cordon bleu

Colin d'Alaska

Ratatouille

Boulgour Bio pilaf

Fraidou

Flan nappé caramel

Mardi

Chou blanc sauce vinaigrette

Tajine de légumes aux pois chiches et SEMOULE BIO

Semoule

Brie

Gaufre au chocolat

Mercredi

Potage de légumes

Colin d'Alaska sauce nantua

Pommes vapeur

Petits pois à l'étuvée

Munster

Tarte rhubarbe

Jeudi

Chou rouge aux pommes

Cappelletti aux cinq fromages sauce tomate

Chou-fleur

Fromage frais aux fruits

Doughnut

Vendredi

Céleri frais BIO rémoulade

Steak haché sauce forestière

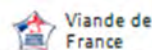
Filet de colin d'Alaska sauce citron

Polenta

Carottes braisées

Rondelé aux noix

fruit de saison



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre



Lundi

Salade de maïs aux deux poivrons

**Haut de cuisse
de poulet Tandoori**

Filet de colin d'Alaska

Boulgour

Courgettes

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Mardi

Céleri au fromage blanc

Gnocchis sauce fromagère

Petits pois cuisinés

Edam

Gâteau marbré

Mercredi

Bouillon vermicelles

Omelette aux fines herbes

Blé

Haricots verts

Saint Nectaire

Ile flottante

Jeudi

Carottes râpées

Coquillettes à la bolognaise

**Pasta sauce
tomate aux légumes**

Epinards béchamel

Camembert

Compote de pommes

Vendredi

Betterave à l'échalote

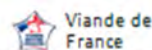
Beignets de poisson

Haricots beurre

Purée de potiron

Saint Morêt

fruit de saison



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.