

Menus du 09 mars au 08 mai 2020



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

Du végété pour changer	Repas Alsacien			
2 mars	3 mars	4 mars	5 mars	6 mars
Salade de betteraves	Salade de céleri	Velouté de carottes et coriandre	Salade de radis	Salade de maïs aux légumes
Tarte aux fromages	Jambon de porc braisé sauce moutarde	Raviolis de volaille	Filet de colin sauce basilic	Lewerknepfles (porc et boeuf) sauce tomate
Salade verte	Ecrasé de pommes de terre	Salade verte	Boulgour	Nouilles
Fromage blanc sucré	Chou chinois	Emmental	Haricots verts	Poêlée de légumes
Compote pomme coing	Munster	Fruit de saison	Saint Paulin	Tomme noire
-	Pomme	Pâtes farcies	Flan au chocolat	Fruit de saison
-	Galette végétarienne	-	-	Falafels
9 mars	10 mars	11 mars	12 mars	13 mars
Surimi mayonnaise	Potage crécy (carottes)	Céleri râpé bulgare	Salade de haricots verts	Salade de radis sauce fromage blanc
Steak haché de boeuf sauce crème	Soja napolitaine	Fricassée de colin sauce crustacés	Cordon bleu de dinde sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Purée de p. de terre	Spaghettis	Pommes vapeur	Lentilles aux carottes	Riz
Brocolis	Salade verte vinaigrette	Epinards hachés	Fondu carré	Chou frisé
Camembert	Emmental râpé	Fromage	Ananas frais	Saint Paulin
Fruit de saison	Yaourt nature fermier au crumble de cannelle	Crème vanille	Pané fromager sauce tomate	Barre de céréales au chocolat et fruits secs
Quenelles nature sauce crème	-	-	Risotto au chou frisé et fromage	-
-	Repas Savoyard		Du végété pour changer	
16 mars	17 mars	18 mars	19 mars	20 mars
Macédoine vinaigrette	Salade d'endives aux noix	Chou-fleur mimosa	Carottes râpées au maïs	Soupe de légumes
Filet de lieu sauce au basilic	Gratin de crozets Savoyard (oignon, jambon de porc, crème, fromage)	Haut de cuisse de poulet sauce chasseur	Emincé de boeuf sauce Texane	Sauté végétal sauce créole
Penne	Salade verte	Polenta	Potatoes	Haricots beurre
Navets à la tomate	Yaourt myrtilles	Petits pois au bouillon	Céleri braisé	Riz madras
Vache qui rit	Pomme	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Edam
Flan nappé caramel	Gratin de crozets aux champignons	Banane	Madeleine	Fruit de saison
-	-	Polenta au fromage	Omelette sauce barbecue	-
-	-	Du végété pour changer		Journée Hamburger
23 mars	24 mars	25 mars	26 mars	27 mars
Pamplemousse et sucre	Salade de radis	Chou rouge râpé vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Salade verte vinaigrette
Mijoté de dinde sauce aux épices	Gratin dauphinois (p. de terre) au saumon et colin	Emincé de porc sauce échalote	Crêpe aux champignons	Chesseburger (pain burger, Steak haché de veau, cheddar, ketchup)
Coquillettes	Chou-fleur vapeur	Boulgour	Salade de carottes et céleri	Potatoes
Salsifis persillés	Tomme blanche	Purée de potiron	Cantal	Yaourt nature
Mimolette	Crème praliné	Fromage	Orange	Brownie
Purée de pommes	-	Yaourt arôme	-	-
Galette végétarienne et sauce au miel	-	Blésotto aux légumes et fromage	-	Pané fromager

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont:



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)

Volailles Siebert (67)

Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude (68)
ID3A (68)
Végafruits (54)
...

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Menus du 09 mars au 08 mai 2020



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

Du végété pour changer

30 mars	31 mars	1 avril	2 avril	3 avril
Carottes râpées au melfor Bouchée à la reine (volaille, quenelle de veau, champignons) Riz Chanteneige Crème caramel	Salade de betteraves Boulettes de boeuf sauce tandoori Macaronis Chou blanc Montboissier Fruit de saison	Taboulé (semoule) Quiche au fromage Salade verte Ile flottante (blanc d'oeuf et crème anglaise)	Oeuf dur sauce cocktail Rôti de porc sauce à l'estragon Flageolets Haricots verts Brie Banane	Salade de panais Filet de poisson pané et citron P. de terre vapeur Carottes et petits pois Yaourt fermier à la rhubarbe Fruit de saison
Bouchée aux quenelles nature	Boules de céréales sauce tandoori	-	Pané fromager et sauce tomate	-
Du végété pour changer			Vendredi Saint	
6 avril	7 avril	8 avril	9 avril	10 avril
Céleri râpé vinaigrette Boeuf Stroganoff Farfalles Epinards hachés Carré frais Fromage blanc vanille	Brocolis ravigote Falafels sauce épicée Purée de p. de terre et carottes Tomme grise Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Filet de merlu sauce provençale Gnocchis Poêlée de légumes Fromage Pomme	Salade verte aux crevettes Poitrine d'agneau farcie sauce à l'ail Pommes noisette Chou rouge Bleu Génoise au chocolat Surprise de Pâques	FERIE
Omelette et sauce	-	-	Quenelles nature et sauce	-

VACANCES D'AVRIL

Du végété pour changer		Repas Alsacien	Fête du travail
27 avril	28 avril	29 avril	30 avril
Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade de haricots verts Brie Fruit de saison	Salade de maïs aux légumes Raviolis farcis aux légumes sauce basilic Salade verte Emmental râpé Yaourt arôme	Radis roses et beurre Blanquette de colin sauce tomate Boulgour Chou-fleur sauté Fromage Fr. blanc aux coupeaux de chocolat	Salade d'asperges d'Alsace au jambon sce rémoulade Fleischkiechla (porc) Pommes de terre rôties Carottes braisées Munster fermier Pomme
Hachis au soja	-	-	Entrée: Asperge oeuf Fricadelles végétarienne
Du végété pour changer			Victoire 1945
4 mai	5 mai	6 mai	7 mai
Salade de betteraves Lieu à la moutarde Pommes vapeur Brocolis poêlé Gouda Chou vanille	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive Porc au paprika Lentilles aux carottes Flan nappé caramel Poire	Soupe à la courgette Nuggets de poulet et ketchup Petits pois Semoule au lait Orange	Concombres vinaigrette Emincé de boeuf sauce estragon Coquillettes Blettes à la crème Tartare ail et fines herbes Purée de pomme fraise
	Risotto aux lentilles et carottes	Poisson pané et ketchup	Galette végétarienne et sauce estragon

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont:



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)

Volailles Siebert (67)

Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude(68)
ID3A (68)
Végafruits (54)
...

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements