



BIO



LOCAL



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison
sans viande

Fêtons les rois		Du végété pour changer			
2 1	6 janvier	7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier
Plat sans viande	Carottes râpées vinaigrette au citron	Couscous aux boulettes à l'agneau	Jambon braisé de porc sauce moutarde	Pâtes farcies au fromage	Salade de cervelas
	Sauté de boeuf sauce piquante	Semoule aux pois chiches	Pommes sautées	sauce crème	Filet de colin sauce vénitienne
	Riz	Légumes couscous	Chou vert	Salade verte	Gnocchis
	Brocolis	Fromage fondu	Gouda	Brie	Ecrasé de potimarron
	Galette des rois	Orange	Flan nappé caramel	Pomme	Crème chocolat
	Pané fromager et sauce	Couscous aux boules de céréales	Omelette et sauce	-	Entrée: Salade de légumes
Repas Alsacien				Du végété pour changer	
3	13 janvier	14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier
Plat sans viande	Chou blanc bulgare	Poulet à l'ananas	Hachis	Céleri râpé vinaigrette	Sauté végétal caramélisé
	Emincé de porc sauce au munster	Poêlée de pommes de p. de terre, patate douce,	parmentier	Filet de poisson pané et citron	et julienne de légumes
	Pâtes Grand'mère	petits pois	Salade verte	Boulgour	Riz
	Carottes vapeur	Camembert	Fromage	Epinards béchamel	Emmental
	Yaourt fermier vanille	Flan vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Mandarine
	Gratin de pâtes aux légumes	Poêlée de légumes, pdt et patates douces	Hachis soja	-	-
		Du végété pour changer		Nouvel an Chinois	
4	20 janvier	21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier
Plat sans viande	Boeuf au paprika	Lasagnes	Carottes râpées vinaigrette	Tartiflette	Salade Asiatique sauce Nuoc Mam
	Poêlée de haricots verts et flageolets en persillade	aux légumes	Poisson sauce aigre douce	au jambon de porc	Dinde au caramel
	Coulommiers	Salade verte	Pommes rôties au four	Salade verte (fromage dans le plat)	Riz
	Fruit de saison	Fromage ail et fines herbes	Choux-fleurs	Banane	cantonnais
	Fromage blanc stracciatella	Crème chocolat	-	Yaourt fermier litchis framboise	
	Sauté végétal	-	-	Tartiflette fromage	Riz cantonnais aux légumes

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



- Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Volailles Siebert (67)
- Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Femme Eschbach (67)
Femme Halter (67)
Femme Pulvermühle (67 et 68)
Femme Rosenmeer (67)
Femme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régail des champs (67)
Végafruits (54)
- Alélor Raifalsa (67)
Boulangeries diverses (67,68)
Mefor (67)
Pâtes Grand'Mère (67)
Sucre Erstein (67,68)
- Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffschmidt (67)
Vergers Rieffel (67)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers






Végétarien

Déclinaison sans viande

	Repas Alsacien				Du végété pour changer
5	27 janvier	28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier
Plat sans viande	Filet de merlu crème de citron Boullgour Epinards en branche Tomme noire Kaki	Salade de céleri Choucroute à la saucisse de Strasbourg et moutarde Yaourt fermier aux myrtilles	Aiguillette de poulet sauce crème Riz Compotée de navets au jus et au miel Emmental Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Boeuf bourguignon Coquillettes Carottes braisées Fromage fondu	Omelette sauce champignons Pommes rissolées Salade verte Edam Gâteau au yaourt
	–	Gratin de pdt et légumes	Omelette	Nuggets de blé	–
	Chandeleur			Du végété pour changer	
6	3 février	4 février	5 février	6 février	7 février
Plat sans viande	Spaghettis bolognaise Salade verte Fromage râpé	Carottes râpées vinaigrette au melfor Miettes de saumon sauce citron Pommes vapeur Petits pois Yaourt arôme	Crème Dubarry (chou-fleur) Sauté de porc aux pommes Semoule Duo de carottes et navets Fromage blanc vanille	Pané fromager sauce tomate aux petits légumes Duo de haricots verts et beurre Saint Paulin Compote de pommes	Steak haché de veau sauce estragon Lentilles, pommes de terre et carottes Camembert Banane
	Spaghettis Soja	–	Tajine de légumes	–	Dhal de lentilles
			Du végété pour changer		Carnaval de Rio
9 1	10 février	11 février	12 février	13 février	14 février
Plat sans viande	Salade de radis noirs Escalope de volaille sauce forestière Purée de pommes de terre et brocolis Crème chocolat	Boeuf aux petits oignons Gnocchis à la crème de poireaux Mimolette Pomme	Curry de pois chiche Blé Carottes vapeur Fromage Ile flottante	Colombo de porc Tortis Choux de Bruxelles Tomme blanche Fruit cru	Vapata (colin, sauce tomate et coriandre) Riz brésilien (raisin, ananas, lait de coco) Yaourt nature Beignet
	Escalope végétarienne panée	Falafels	–	Gratin de pâtes aux légumes	

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



-  Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Volailles Siebert (67)
-  Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
-  Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Femme Eschbach (67)
Femme Halter (67)
Femme Pulvermühle (67 et 68)
Femme Rosenmeer (67)
Femme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Végafruits (54)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (67)
-  Alélor Raifalsa (67)
Boulangeries diverses (67,68)
Melfor (67)
Pâtes Grand'Mère (67)
Sucre Erstein (67,68)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements