

Menus du 11 mars au 10 mai 2019

4 composantes



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viandeDessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

11 mars	12 mars	13 mars	14 mars	15 mars
Salade de carottes Jambon de porc à l'estragon Potatoes Navets sautés Fromage blanc vanille <i>Omelette et sauce</i>	Pilons de poulet au jus Coquillettes à la béchamel Salade iceberg Petit moulé Fruit de saison <i>Pâtes farcies SV</i>	Curry aux boules à l'agneau (mélange d'épices, ...) Riz Salsifis persillés Montboissier Fruit de saison <i>Risotto de lentilles Salsifis persillés</i>	Salade de pois chiches et oignons Poisson mariné au citron et huile d'olive Carottes au bouillon Semoule Banane –	Hachis (p.de terre) Parmentier (boeuf) Brocolis Petit blanc fermier Compote de pommes, Streussel à la cannelle <i>Quenelles natures et sauce</i>
Voyage en Amérique		Du végété pour changer		
18 mars	19 mars	20 mars	21 mars	22 mars
Chesseburger (pain burger, Steak haché de veau, cheddar, ketchup) Salade verte vinaigrette Yaourt sucré Brownies <i>Burger au pané fromager</i>	Chili au soja (H.rouges, maïs, poivrons, oignons, tomates, épices,...) Riz Emmental Fruit de saison –	Salade de choux Dos de colin pané et citron Blé Petits pois sauce tomate Crème chocolat –	Boeuf mode Pommes vapeur Epinards béchamel Tartare ail et fines herbes Pomme <i>Oeufs durs béchamel</i>	Rôti de porc à la Dijonnaise Haricots blancs aux carottes Fromage Flan nappé caramel <i>Crêpe SV</i>
25 mars	26 mars	27 mars	28 mars	29 mars
Aiguillettes de colin aux crevettes Bouलगour Haricots verts Vache qui rit Yaourt fermier rhubarbe –	Salade de carottes Saucisses de Strasbourg et moutarde Purée de pommes de terre et potiron Munster <i>Falafels et sauce</i>	Haut de cuisse de poulet sauce forestière Polenta Choux braisés Tomme noire Fruit de saison <i>Omelette et sauce</i>	Céleri bulgare Goulash de boeuf au paprika Riz Poêlée de carottes et navets Fruit de saison <i>Galette végétarienne et sauce</i>	Salade verte Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé Cake chocolat <i>Soja napolitaine</i>
Du végété pour changer				
1 avril	2 avril	3 avril	4 avril	5 avril
Quiche aux poireaux Salade de carottes au maïs Cantafrais Semoule au lait –	Salade de radis Pépites panées de colin et citron Riz Epinards béchamel Fruit de saison –	Salade de céleri Mijoté de volaille sauce au miel Lentilles aux carottes Flan vanille <i>Risotto aux lentilles et carottes</i>	Tartiflette (porc, pommes de terre) Salade verte (Reblochon dans le plat) Crème caramel <i>Tartiflette au champignons</i>	Gîte de boeuf marengo Pâtes Grand'mère Brocolis Fromage blanc aux fruits Fruit de saison <i>Galette végétarienne et sauce</i>

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



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)



Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Pulvermühle (67 et 68)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme 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 Huffschildt (67)
Vergers Rieffel (67)



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Tiergarten (67)
Fromagerie Haxaire (68)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)
Boulangeries diverses (67, 68)
Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Grand'mère (67)
Sucre Erstein (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

Menus du 11 mars au 10 mai 2019

4 composantes



BIO



LOCAL

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison
sans viande

VACANCES D'AVRIL

Lundi de Pâques	Pâques			
22 avril	23 avril	24 avril	25 avril	26 avril
FERIE	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	Omelette maison et sauce	Jambon braisé de porc sauce camembert	Salade composée au cervelas (porc)
	Riz	Duo de choux-fleurs et brocolis	Purée de pommes de terre aux fèves	Miettes de saumon et colin à l'aneth
	Cantal	Pommes sautées	Salade verte	Riz
	Dessert de Pâques Surprise	Gouda	Tomme blanche	Poêlée de poivrons à la tomate
	Bouchée aux quenelles natures	Pêche au sirop	Fruit de saison	Yaourt arôme
				Entrée: Salade de légumes
		Fête du travail		
29 avril	30 avril	1 mai	2 mai	3 mai
Salade coleslaw (carottes et chou) Emincé de porc sauce raifort Coquillettes Petits pois Fromage blanc aux fruits	Radis roses et beurre Matelote de colin et moules Pommes sautées Carottes au bouillon Crème vanille	FERIE	Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison	Boeuf mironton Semoule Choux de Bruxelles Brie Fruit de saison
Gratin de pâtes aux légumes et fromage	-		Pâtes farcies SV	Pané fromager et sauce
	Du végété pour changer	Victoire 1945		Repas Alsacien
6 mai	7 mai	8 mai	9 mai	10 mai
Nuggets de poulet et citron Pâtes Grand'mère Choux-fleurs béchamel Camembert Fruit de saison	Risotto de lentilles Carottes à la crème Mimolette Yaourt fermier sucré	FERIE	Boules de boeuf sauce aux petits oignons Gnocchis Haricots verts Fondu carré Fruit de saison	Rôti de porc sauce brune Ecrasé de p.de terre, fromage ail, fines herbes, et asperges blanches d'Alsace Gâteau au yaourt
Falafels et sauce	-		Champignons napolitaine	Galette végétarienne et sauce

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



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)



Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Pulvermühle (67 et 68)



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Durr (67)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (67)
Fromagerie Haxaire (68)

Ferme Rosenmeer (67)
Ferme 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 Huffschildt (67)
Vergers Rieffel (67)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)
Boulangeries diverses (67, 68)
Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Grand'mère (67)
Sucre Erstein (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