



BIO



LOCAL

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison
sans viande

Du végété pour changer	Epiphanie	Repas Alsacien		
7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier	11 janvier
Pané fromager sauce tomate Ecrasé de pommes de terre Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison	Fricassée de colin sauce crème Pâtes Grand'mère Petits pois Fondou carré Galette des rois frangipane	Salade de betteraves Palette de porc et son jus Boullgour Epinards hachés Fromage blanc aux fruits	Salade de céleri Sauté de poulet à la crème de pruneaux Riz Haricots verts Emmental	Pot-au-feu de boeuf Potée de pommes de terre, choux verts et carottes Munster Pomme
-	-	Omelette et sauce	Risotto aux légumes et fromage	Galette végétarienne et sauce
Du végété pour changer				
14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier	18 janvier
Radis aux pommes Poisson mariné au thym et huile d'olive Riz Brocolis sauce tomate Entremets vanille au lait Bio	Cordon bleu de dinde et citron Pommes rôties au four Salade de carottes Edam Poire	Salade de choux Rôti de porc sauce Dijonnaise Pâtes Grand'mère Navets béchamel Ile flottante	Lasagnes aux légumes proposées par les enfants d'Ottmarsheim Salade verte Tomme blanche Compote de pomme	Mousse de canard (sans porc) Steak haché de veau crème d'ail Haricots blancs aux petits légumes Fromage blanc fermier sucré
-	Pané fromager et sauce	Crêpe SV	-	Entrée: Salade de légumes Sauté végétal et sauce
21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier	25 janvier
Céleri vinaigrette Jambon braisé de porc au miel Potatoes maison Choux de Bruxelles Yaourt fermier fruits des bois Omelette et sauce	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Mimolette Orange Bouchée aux quenelles natures	Boules à l'agneau Milanaise Polenta Haricots verts Cantal Fruit de saison Falafels et sauce	Boeuf sauce échalote Pâtes Grand'mère Carottes persillées Vache qui rit Cake amandine (poire et amande) Pâtes farcies SV et carottes	Crème de maïs Brandade (pommes de terre) aux miettes de poisson Salade verte Crème chocolat
Du végété pour changer				
28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier	1 février
Emincé de boeuf au curry Dhal de lentilles au potimarron Camembert Pomme Pané fromager et sauce	Salade verte Graines de sarrasin napolitaine Spaghettis (fromage râpé) Flan chocolat	Salade de radis noirs Nuggets de poisson et sauce tartare Riz Petits pois Crème vanille spéculoos	Haut de cuisse de poulet grillé Pommes rissolées Choux rouges aux pommes Saint Paulin Fruit de saison	Salade de carottes Blanquette de porc Boullgour Epinards hachés Crêpe fraîche sucrée
-	-	-	Galette végétarienne et sauce	Blésotto aux légumes et fromage

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 (67)
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



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viandeDessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

			Repas Alsacien	Nouvel an Chinois
4 février	5 février	6 février	7 février	8 février
Escalope de volaille sauce au camembert	Salade verte	Quiche	Céleri au melfor	Riz cantonais
Blé	Lewerknepfles (boeuf) au jus court de boeuf	Lorraine (porc)	Schiffala sauce moutarde	aux crevettes et oeufs
Haricots verts	Tortis	Salade verte	Pommes vapeur	(petits pois, oignons, épices)
Cantafrais	Carottes à la crème	Crème vanille	Navets salés	Edam
Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Cake noix de coco et litchis
Crêpe SV	Falafels et sauce	Quiche SV	Gratin de p. de terre aux légumes et fromage	-

VACANCES DE FEVRIER

25 février	26 février	27 février	28 février	1 mars
Potage de légumes	Salade de carottes	Salade de choux	Volaille sauce raz-el- hanout	Gîte de boeuf à la bourguignonne
Tartiflette au jambon de porc (pommes de terre et fromage)	Merlu sauce mouclade	Porc et son jus	Semoule aux pois chiches	Riz
Salade verte	Gnocchis	Farfalles	Poêlée de légumes d'hiver	Epinards hachés
Kaki	Brocolis	Petits pois	Mimolette	Brie
Tartiflette au fromage	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Gâteau banane chocolat	Fruit de saison
	-	Galette végétarienne et sauce	Couscous végétarien	Risotto de légumes et fromage

Mardi gras

4 mars	5 mars	6 mars	7 mars	8 mars
Céleri vinaigrette à l'ancienne	Egrené de boeuf Bahia (poivron, citron, ail,...)	Raviolis de volaille sauce tomate	Rôti de porc et moutarde	Salade de radis noirs
Volaille sauce napolitaine	Riz	Salade d'endives	Lentilles aux carottes	Poisson pané et citron
Boulgour	Salade verte	Yaourt arôme	Camembert	Pommes sautées
Choux-fleurs béchamel	Fromage fondu aux herbes	Madeleine	Orange	Choux verts à la crème
Crème vanille	Beignet au chocolat	Pâtes farcies SV	Quenelles natures et sauce	Fromage blanc sucré
Champignons napolitaine	Omelette sauce Bahia			-

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 (68)
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