

Menu



du Lundi 07 Juillet au Vendredi 11 Juillet



Lundi

Macédoine de légumes mayonnaise

Haut de cuisse de poulet Tandoori



Crêpe au fromage

Courgettes à l'ail



Boulgour



Saint Morêt



Flan au chocolat

Mardi

Melon

Blanquette de colin d'Alaska sauce curcuma



Carottes braisées

Riz pilaf



Emmental



Beignet chocolat noisette

Mercredi

Tomate vinaigrette



Omelette nature



Brocolis

Pommes grenailles aux épices



Bûchette mi-chèvre

Gâteau marbré

Jeudi

Haricots verts à l'échalote

Lasagnes bolognaise*



Lasagnes aux légumes



Petits pois cuisinés

Fromage frais aux fruits



Compote de pommes

Vendredi

Concombre vinaigrette



Couscous de légumes aux pois chiches, semoule



Semoule



Gouda



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 14 Juillet au Vendredi 18 Juillet



Lundi

Haricots verts au maïs

Steak haché sauce forestière 

Filet de colin d'Alaska 

Petits pois cuisinés

Riz pilaf 

Bleu d'Auvergne 

Mousse chocolat au lait

Mardi

Melon jaune 

Pilon de poulet rôti au paprika 

Crêpe au fromage

Légumes couscous et semoule

Semoule 

Saint Morêt 

Doughnut

Mercredi

Tomate BIO au basilic 

Jambon braisé

Omelette nature 

Brocolis 

Purée de carottes

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes

Jeudi

pasteque

Macaroni BIO carbonara 

Pâtes à la napolitaine

Haricots verts

Brie

Yaourt aromatisé

Vendredi

Concombre ciboulette 

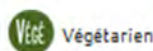
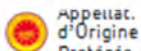
Filet de colin d'Alaska meunière 

Ratatouille 

Boulgour 

Fondu président

Flan nappé caramel



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 21 Juillet au Vendredi 25 Juillet



Lundi

Salade de pois chiches

Boulettes de boeuf sauce tomate



Croq blé épinard fromage



Carottes braisées



Semoule



Brie

Compote de pommes

Mardi

Courgettes râpées
BIO vinaigrette du terroir



Emincé de poulet aux champignons



Pavé du fromager à l'emmental



Epinards à l'ail

Boulgour



Fromage frais sucré

Gaufre au sucre

Mercredi

Tomate vinaigrette



Filet de colin d'Alaska meunière



Ratatouille



Coquillettes



Mimolette

Yaourt aromatisé

Jeudi

Betterave à l'échalote

Chili con carne



Chili sin carne



Riz pilaf



Fromage frais aux fruits



Gâteau marbré

Vendredi

pastèque

Rôti de porc au jus



Crêpe au fromage

Choux fleurs persillés

Pommes grenailles aux épices



Fraidou

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.

Menu



du Lundi 28 Juillet au Vendredi 01 Août



Lundi

Haricots rouges
et blancs à la coriandre

Cordon bleu

Croq blé épinard fromage



Boulgour Bio pilaf



Carottes à la ciboulette



Vache qui rit



Doughnut



Mardi

Macédoine vinaigrette

Gnocchis à la napolitaine

Courgettes à l'ail



Saint Morêt



Compote de pommes

Mercredi

Concombre persillé



Colombo de porc



Crêpe aux champignons



Haricots beurre

Riz créole



Edam



Pancake sauce au chocolat



Jeudi

pastèque

Coquillettes à la bolognaise



Pasta sauce
tomate aux légumes



Chou-fleur persillé

Coquillettes



Fromage frais aux fruits



Yaourt aromatisé

Vendredi

Tomate vinaigrette



Haut de cuisse de poulet rôti



Galette boulghour oriental



Petits pois cuisinés

Polenta

Fromage frais au sel de Guérande

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.