

Menu



du Lundi 03 Octobre au Vendredi 07 Octobre



Lundi

Coquillettes **BIO** d'Automne

Saucisse Fumée



Filet de lieu sauce à l'oseille



Carottes Etuvées



Lentilles Mijotés

Yaourt Nature

Salade de Fruits

Mardi

Carottes Râpées aux Noix



Sauté de Boeuf aux Oignons



Sauté de Saumon aux Oignons



Gratin de Fenouil

Pommes Vapeurs Persillées

Comté



Compote de Pommes & Myrtilles

Mercredi

Jambon Blanc Label Rouge



Surimi

Côte de Porc, Sauce à la Moutarde

Omelette BIO, Sauce Dijonnaise



Boulgour



Haricots Plats

Maroilles



Mousse Chocolat au Lait

Jeudi

Chou Blanc Vinaigrette



Couscous Falafels

**Couscous Merguez
ALSACE & Boulette d'Agneau**

Légumes de Couscous

Epices non Bio



Semoule



Mimolette

Ile flottante

Vendredi

Céleri **ALSACE** Rémoulade Rouge

Quenelles Natures, Sauce Aurore



Haricots Verts



Riz pilaf



Edam

Fruit



Viande de France



Pêche durable



BIO Bio



Local



Appellation d'Origine Protégée



Végétarien



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

— elior —

Menu




du Lundi 10 Octobre au Vendredi 14 Octobre



Lundi

Betteraves Mimosa 

Boulettes de Boeuf, Sauce Liégeoise

Pavé de colin à la crème de noisette 

Duo de Brocolis & Choux Fleurs

Purée de Pois Cassés

Munster AOP

Fromage Blanc à la Crème de Marrons & Miel

 Bio

 Pêche durable

 Viande de France

 Appellation d'Origine Protégée

 Végétarien


 Local


Mardi

Salade de Pomme de Terre, Sauce Tartare

Sauté de Porc aux Fruits d'Automne 

Sauté de Poissons aux Fruits d'Automne

Riz Pilaw 

Fourme d'Ambert 

Fruit 

Mercredi

Velouté Butternut

Cheese-burger 

Tarte aux légumes 


Salade Verte 

Pont l'Evêque 

Gaufre Caramel Beurre Salé 

Jeudi

Chou Rouge aux Pommes 

Lasagnes au saumon et épinards 

Poêlée de Légumes et Champignons

Rondelé

Cake aux carottes 

Vendredi

Salade Fantaisie

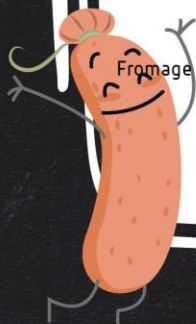
Croûte aux Champignons & Quennelles 

Carottes à l'Ail 
Ail non Bio

Spätzle 
I.G.P. Grand Mère

Emmental

Smoothie Pomme & Potimarron & Orange



Menu

du Lundi 17 Octobre au Vendredi 21 Octobre

Lundi

Coleslaw



Spaghetti BIO Bolognaise de Dinde

**Spaghettis BIO
Bolognaise de Lentilles**



Salade verte



Bleu d'Auvergne



Fruit



Mardi

Rosette & Cornichon



Salade Composée
Mais, Poivrons & Olives

Omelette BIO Basquaise



Brunoise de Légumes

Semoule



Cotentin

Beignet aux Pommes

Mercredi

Velouté de Légumes à la Thai

Galette Boughour Orientale



Petits pois cuisinés



Poireaux béchamel

Emmental

Flan au Chocolat & Copeaux

Jeudi

Carottes Râpées
aux Fines Herbes



Choucroute Saucisses



Choucroute de Poisson



Pommes Vapeurs Persillées

Fromage Blanc
Alsace Lait

Tarte aux quetsches



Vendredi

Céleri Rémoulade



Beignets de Poisson Tex Mex



Pilons de Poulet Tex Mex

Coquillettes



Choux-fleurs Persillés

Brie

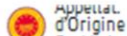
Fruit



Local



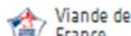
Végétarien



Appellation
d'Origine
Protégée



BIO



Viande de
France



Pêche
durable



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION
elior