

Menus

Menu

Lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

Lundi

Crudités, Vinaigrette à la
Moutarde aux Grains

Haut de Cuisse de
Poulet Rôti 
OU
Omelette
aux Fines Herbes

Purée de Pdt & Potiron

Vache Qui Rit 

Pomme 

Mardi

Œuf Dur BIO,
Mayonnaise Rouge

Dahl
de
Lentilles Corail


Riz 

Comté 

Compote Pommes
Ananas
(Individuel)

Mercredi

Salade
des Amériques
(céleri, haricots rouge,
mais, légumes
pamplemousse)

Cheese Burger
de Bœuf, ketchup
OU

Cheese Burger
VG

Pdt Quartier

Fromage Frais
aux Fruits 

Muffin



Jeudi

Salade « Iceberg »
au Mais & Croutons

Coquillettes BIO
Carbonara
(Porc)
OU

Coquillettes BIO
Carbonara
Végétale
au Pesto

Mozarella Râpé

Smoothie
à la Framboise
Lait BIO

Vendredi

Salade de Pdt
& Echalote

Colin
Meunière, 
Quartier de Citron


Chou Romanesco
Brocolis

 Tomme
des Pyrénées


Ile Flottante

LÉGENDE :

 Label rouge

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 03 mars au vendredi 07 mars 2025

Lundi

Carottes
Râpées

Hachis Parmentier de
Bœuf 
OU

Hachis Parmentier
Végétarien 

Fromage Frais
aux Fruits 

Fruit

**Menu
Végétarien**

Mardi

Salade de **Pâtes BIO**
aux Dés d'Avocats

Filet de Lieu, 
Sauce Aurore

Petit Pois & Carottes
Cuisinés

Crème de Brebis
(à tartiner)

Beignet Framboise
de
Mardi Gras

Mercredi

Potage de Légumes **BIO**,
Croutons

Quiche Lorraine
(Lardons : Porc) 
OU
Quiche aux Fromages

Batavia

Bleu
d'Auvergne 

Compote
Pommes & Cassis

Jeudi

Chou Blanc,
au Curry

Couscous
de Légumes

Semoule BIO

Munster 

Tarte au Flan

Vendredi

Salade Verte,
Vinaigrette à la
Moutarde aux Grains

Gratin de Pdt à la
Savojarde
(Lardons : Porc) 
OU

Gratin de Pdt à la
Savojarde VG

Madeleine


Fruit 

LÉGENDE :

 Label rouge

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

Lundi

Céleri
Rémoulade

Accras de Morue,
Sauce Barbecue



Purée de Pdt & Carottes


Lait BIO

Brie 

Fruit 

Mardi

Betteraves BIO, Vinaigrette
au Miel

Boulettes d'Agneau, Jus
Oriental 

OU

Boulettes de Soja, Jus
Oriental

Blé BIO Pilaw

Poêlée de Légumes

Boudoir

Fromage Blanc aux
Fruits Rouge
(Fromage Blanc Alsace Lait)

Mercredi

Salade Verte
Croutons & Dés de Palmier

Steak Haché de Veau, Jus de
Cuisson

OU

Steak de Boulgour, Jus de
Cuisson Végétarien

Perles BIO
aux Petits Légumes

Bleu d'Auvergne 

Eclair Vanille

Jeudi

Salade de Lentilles du Puy
aux
Oignons 
& Echalotes

Chili Végétarien

Riz BIO Pilaw



St Moret



Crème Dessert Chocolat
Maison
Lait BIO

Vendredi

Salade de Crozet
Végétarienne

Choux-Fleurs à la Parisienne
(Dinde : France)
Ou
Choux Fleurs à la Parisienne
Végétarienne

Yaourt Nature



Poire 

LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

Lundi

« Ensaladilla
Au
Jambon de Dinde
OU
Ensaladilla V.G.

Paella
de la Mer 
(poisson, fruits de mer
Au
Riz 

Tomme des
Pyrénées 

Crème Catalane
(Lait Bio)



Mardi

Haricots Verts BIO,
Vinaigrette Douce

Cordon Bleu 
de Volaille, Ketchup

OU
Galette 
De Blé & Epinard,
Ketchup

Pdt Quartiers
Brocolis BIO Etuvées

Fromage Frais
aux Fruits 

Pomme 

Mercredi

Salade de Lentilles
Corail
aux Oignons

Pizza Gratinée 
aux Lardons (Porc)

OU
Pizza
Forestière 

Salade Verte

Saint Paulin

Compote Pommes
Ananas

Jeudi

Terrine de Légumes,
Sauce Irlandaise

Irish Stew 
de Bœuf
OU
Irish Stew 
de Saumon

Fromage Frais ½ Sel

Apple & Pear
Crumble
Revisité

Danse
irlandaise

Vendredi

Salade Verte
« Iceberg »,
Vinaigrette Moutarde à
l'Ancienne

Coquillettes BIO
Bolognaise
Végétarienne
Au Pesto

Mozzarella
Râpé


Tarte au
Chocolat

LÉGENDE :

 Label rouge

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2024

Lundi

Coleslaw BIO
Rémoulade

Beignets de Poisson,
Sauce Aioli

Polenta Crèmeuse
Semoule & Lait BIO
Gratin de Fenouil

Cantal



Fruit



Mardi

Choux Fleurs,
Vinaigrette
aux Grains de Moutarde

Emincé de Volaille à la
Crème



OU

Mijoté de Poisson à la
Crème



Flageolets
Brocolis

Camembert



Mousse au Chocolat
(individuel)

Mercredi

Terrine de Campagne,
Cornichons
OU
Surimi, Mayonnaise
de Légumes

Tortilla **MAISON** aux
Lardons (Porc)

OU

Tortilla **MAISON** à la
Ciboulette &
Champignons
(œuf BIO et Lait BIO)

Gouda



Fruit



Jeudi



Salade de Gruyère à
l'Alsacienne & Salade
Verte

Choucroute
Saucisses



OU

Choucroute
Poisson



Pdt Vapeurs

Munster



Tarte aux Pommes



Vendredi

Salade de
Radis Blanc

Parmentier
de
Lentilles
&
Petits Légumes

Comté



Yaourt Brassé
Banane



LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus

Menu

Lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

Lundi

Salade de Carottes,
Vinaigrette

Samoussa
de Bœuf 
OU
Samoussa VG

Riz BIO
Cantonais V.G.

Brie 

Yaourt au
Sucre de Canne



Mardi

Duo de Choux Blanc &
Rouge au Maïs

Kebab 
Assiette Viande
OU
Kebab
Assiette VG

Blé 

Buche
de Chèvre 

Fruit

Mercredi

Potage de
Légumes &
Croutons

Croustillant
du
Fromager

Purée de Pommes de
Terre & Courgettes
Lait BIO

Saint Nectaire 

Salade de
Fruits

Jeudi

Œuf Dur 
Mayonnaise

Crèmeux
de
Haricots Rouges
& Légumes

Boulgour 

Mimolette 

Beignet Chocolat
Noisette

Vendredi

Salade
Verte

Colin Pané 
Quartier Citron

Pennes BIO,
Sauce Tomate

Vache qui Rit

Fruit




LÉGENDE :

 Label rouge

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 BIO

 A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale