



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande



Rentrée des classes

3 septembre	4 septembre	5 septembre	6 septembre	7 septembre
Salade verte	Poulet au citron	Omelette	Porc sauce tandoori	Mousse de canard (porc)
Pâtes Grand'mère bolognaise	Purée de pommes de terre et potiron	Salade de maïs et crudités d'été	Gnocchis Haricots verts	Poisson mariné au thym et huile d'olive Riz
Fromage râpé	Edam	Fromage	Camembert	Petits pois au bouillon
Crème vanille, vermicelles de chocolat	Mirabelles	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt sucré
Pâtes farcies SV	Pané fromager et sauce	-	Galette végétarienne et sauce	Entrée: Oeuf mayonnaise

10 septembre	11 septembre	12 septembre	13 septembre	14 septembre
Radis roses et beurre	Poulet sauce kébab	Boules à l'agneau sauce brune	Salade de tomates	Gîte de boeuf sauce brune
Jambon de porc braisé	Taboulé de semoule	Riz	Dos de colin pané et ketchup	Haricots blancs aux carottes
Pommes sautées	Salade de choux blancs	Choux-fleurs à la crème	Pâtes Grand'mère	Emmental
Courgettes béchamel	Brie	Bûche au chèvre	Epinards hachés	Cake marbré
Flan caramel	Pastèque ou melon	Fruit de saison	Crème au chocolat	Omelette et sauce
Quiche SV et courgettes	Falafels et sauce	Risotto aux légumes et fromage	-	

Du végété pour changer

17 septembre	18 septembre	19 septembre	20 septembre	21 septembre
Boeuf sauce piquante	Capellini pomodoro e basilico sauce tomate	Salade de tomates	Couscous (semoule)	Salade de céleri
Potatoes	Salade verte	Matelote de colin	Légumes couscous	Rôti de porc à l'abricot
Choux rouges	Fromage râpé	Pâtes Grand'mère aux champignons	Haut de cuisse de poulet grillée	Riz
Brie	Yaourt fermier myrtilles	Crème vanille	Saint Nectaire	Haricots verts
Fruit de saison	-	-	Quetsches	Fromage blanc sucré
Galette végétarienne et sauce	-	-	Couscous aux pois chiches	Quenelles natures et sauce

Repas Alsacien

Du végété pour changer

24 septembre	25 septembre	26 septembre	27 septembre	28 septembre
Filet de colin sauce crustacés	Salade de carottes	Tomate farcie (sans porc)	Concombres bulgare	Quiche tomate, chèvre, basilic
Boulgour	Saucisses de Strasbourg et moutarde	Riz	Boeuf bourguignon	Salade verte
Epinards hachés	Pommes vapeur	Cantal	Pâtes Grand'mère	Mimolette
Samos	Choucroute	Fruit de saison	Petits pois	Banane
Beignet framboise	Fromage blanc sucré	-	Tomme noire	-
-	Pané fromager et sauce	Soja sauce tomate Riz aux légumes	Crêpe SV	-

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

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



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Idhée, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)

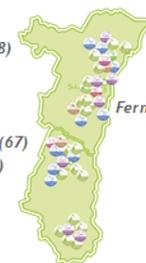


Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)

Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)

Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)

Vergers Huffschtmidt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)





BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

Du végétal pour changer

1 octobre	2 octobre	3 octobre	4 octobre	5 octobre
Galette à l'épautre et au fromage provolone	Salade de panais	Céleri vinaigrette	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	Gîte de boeuf façon pot-au-feu
Poêlée de lentilles aux carottes	Pépites de colin panée et citron	Porc sauce cornichons	Riz	Potée de pommes de terre, et légumes
Yaourt sucré	Macaronis	Blé	Chanteneige	Munster
Fruit de saison	Choux-fleurs à la tomate	Courgettes vapeur	Fruit de saison	Ile flottante
-	Gouda	Liégeois chocolat	Bouchée aux quenelles natures	Galette végétarienne et sauce
-	-	Blésotto aux courgettes et champignons	-	-

Du végétal pour changer

8 octobre	9 octobre	10 octobre	11 octobre	12 octobre
Choux rouges vinaigrette	Chili végétarien (haricots rouges, maïs, poivrons, carottes, oignons, épices)	Steak haché de veau sauce brune	Gratin de pâtes Grand'mère au jambon	Salade verte au cervelas
Volaille sauce curry	Boullgour	Pommes sautées	Salade verte	Risotto (riz) aux miettes de saumon
Pâtes Grand'mère	Gouda	Courgettes aux herbes	Camembert	Petits pois
Carottes vapeur	Fruit de saison	Fromage	Fruit de saison	Fromage blanc sucré
Flan chocolat	-	Crêpe sucrée	Pâtes farcies SV	Entrée: Salade verte aux oeufs
Pané fromager et sauce	-	Feuilleté SV et courgettes	-	-

Du végétal pour changer

15 octobre	16 octobre	17 octobre	18 octobre	19 octobre
Céleri vinaigrette	Merlu sauce Dugleré	Lasagnes bolognaises	Potage crécy (carottes) au lait de coco	Boeuf sauce tomate
Jambon de porc braisé	Pommes vapeur	Salade verte	Polenta au fromage et potimarron	Semoule
Riz	Haricots verts	Montboissier	Salade verte	Choux verts braisés
Gratin de navets	Tomme blanche	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Emmental
Yaourt arôme	Raisin	-	-	Gâteau au yaourt
Falafels et sauce	-	Lasagnes aux légumes	-	Omelette et sauce



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

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



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Halter (67)
Régal des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)
Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)

Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)

