



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024
Lycée/Collège/Primaire



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

- Légende des menus :**
- Repas végétarien
 - Spécialité du chef
 - Viande bovine d'origine française
 - Issu de la pêche durable
 - Race à viande
 - Agriculture biologique
 - Provenance locale
 - AOC (Appellation d'origine contrôlée)
 - Issus de filières éco-responsables

LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
Hors-d'œuvre				
Céleri rémoulade aux pommes	Coleslaw	Rillettes à la sardine	Pommes de terre au curry 	Taboulé aux légumes marinés
Saucisson à l'ail	Salade vinaigrette agrumes	Salade verte au maïs 	Caviar de betteraves	Pate de campagne
Plats principaux				
Kefta d'agneau sauce ketchup	Mijoté saucisse fumé et duo haricots	Courgettes farcies	Petits pois à la bolognaise	Chili con carne
Moules gratinée	Colin	Filet de hoki à la sauce vierge Bio	afoutis courgettes, poivrons et mozzarella	Filet de lieu noir fumé
Œufs gratinés au thym et aux oignons	Parmentier lentilles corail pommes de terre	Pizza légumes grillés		Pépinettes flageolets tomates curry
Légumes				
Semoule	Torsades	Gratin de pomme de terre	Pépinettes	Riz
Légumes couscous	Côtes de blettes	Epinards béchamel	Poêlée de légumes verts	Carottes aux épices
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Crème vanille	Chou à la crème	Crème exotique	Cake aux amandes	Fromage blanc aux fruits
Mousse chocolat au lait	Banane chocolat	Tarte aux Ananas	Abricots au sirop	Compote pêches

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN