



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024
Lycée/Collège/Primaire



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

LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE
Hors-d'œuvre				
Pâté de campagne	Salade tomate et gouda	Céleri rémoulade	Cake au maïs	Chennai d'haricots verts
Poireaux vinaigrette	Betteraves	Pain de légumes	Salade verte	Roulade aux olives
Plats principaux				
Poulet yassa	Chili de soja	Tartine campagnarde	Saucisse de volaille	Boudin noir aux pommes
Filet de lieu noir fumé sauce crème	Tarte moutarde chèvre	Clafoutis de colin aux poireaux	Brandade de poisson	Beignet de poisson et citron
Omelette masala		Flan de légumes	Ble achard de légumes	Cocotte de légumes tajine
Légumes				
Boulgour pilaf	Riz	Purée patates douces pommes de terre	Penne	Semoule
Duo de légumes	Duo de haricots verts et haricots beurres	Navets au basilic	Carottes Vichy	Chou-fleur persillés
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
Flan vanille caramel	Paris-Brest	Crème soufflée spéculoos	Gâteau chocolat	Semoule au lait
Pêche à la crème	Compote de fruits	Crème chocolat	Smoothie banane orange carotte	Compote de pommes

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

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN