



**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 7 AU 11 OCTOBRE 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 7 OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	MERCREDI 9 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
-----------------	-----------------	--------------------	------------------	---------------------

**Hors-d'œuvre**

Salade verte au maïs	Salade italienne 	Œufs durs mayonnaise	Chou blanc vinaigrette 	Salade colombienne
Soupe miso	Radis en salade	Rillettes à la sardine	Houmous de lentilles corail au cumin	Smoothie à la betterave 

**Plats principaux**

Boulettes de veau sauce curry 	Crumble de poulet au paprika 	Roti de porc au thym 	Spaghetti à la napolitaine 	Chipolatas grillées
Filet de colin sauce aigre douce 	Fideuà au poissons 	Quiche saumon 	Quiche provençale 	Blanquette de colin 
Quiche végétale 	Tarte aux fenouils 	Pepinette achard de légumes 		Cocotte de légumes tajine 

**Légumes**

Lentilles	Boullgour aux légumes	Pommes de terre	Riz	Semoule
Méli-mélo de légumes	Chop suey de légumes	Légumes à la méditerranée	Petits pois 	Ratatouille

**Fromages et laitages**

Assortiment fromages laitages				
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

**Dessert**

Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
Gaufre sauce chocolat	Crème dessert vanille Bio 	Cake aux poires	Gâteau au framboise 	Flan chocolat 
Compote pommes bananes	Orange à la cannelle	Mousse Tagada 	Compote pommes bananes 	Entremets praliné

**MENU LE JOUR DU VEGETARIEN**



**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024**  
Maternelle



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

LUNDI 7 OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	MERCREDI 9 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
<b>Hors-d'œuvre</b>				
Salade verte au maïs	Salade italienne		Chou blanc vinaigrette	Salade colombienne
<b>Plats principaux</b>				
Boulettes de veau sauce 	Crumble de poulet au paprika 		Spaghetti à la napolitaine	Blanquette de colin
<b>Légumes</b>				
Lentilles	Boulgour aux légumes			Semoule
Méli-mélo de légumes	Chop suey de légumes		Petits pois	Ratatouille
<b>Fromages et laitages</b>				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
<b>Dessert</b>				
Gaufre sauce chocolat	Crème dessert vanille Bio		Gâteau au framboise 	Fruit de saison

Légende des menus :



Repas végétarien



Spécialité du chef



Viande bovine d'origine française



Issu de la pêche durable



Agriculture biologique



Provenance locale



AOC (Appellation d'origine contrôlée)



Issus de filières éco-responsables

**MENU LE JOUR DU VEGETARIEN**