




























**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 14 AU 18 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 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
Hors-d'œuvre				
Croquant de salade	Céleri rémoulade	Croissillon emmental	Salade de haricots moutardés	Soupe miso
Poireaux vinaigrette	Potage de légumes 	Salade de maïs 	Potage Butternut chèvre frais 	Salade bar
Plats principaux				
Kefta d'agneau sauce ketchup 	Fajitas de légumes 	Boudin noir 	Rôti ou sauté de dinde sauce forestière	Pâtes à la bolognaise
Parmentier de poisson 	Galette végétarienne 	Colin sauce persil 	Colombo de poisson au lait de coco 	Paupiette du pêcheur sauce crème de menthe 
Bulgour œufs brouillés 		lentilles corail et patate douce 	Une tarte aux légumes de saison 	Quinoa à la basquaise 
Légumes				
Riz à l'orientale	Pommes campagnardes	Frites	Gratin de potiron maroilles	Linguine
Duo chou et petit pois	Epinards	Carottes colombo	Poêlée de légumes	Gratin de légumes
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 carmel	Buffet pâtissière 	Pudding	Baba au sirop crème pâtissière 	Buffet de desserts
Fruits au sirop	Pomme à la crème	Ananas à la crème 	Mousse de Carottes vanillée 	Crème café 

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN

Menu Automne





**ÉCOLE
ALSACIENNE**

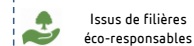
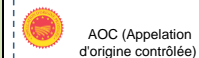
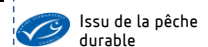
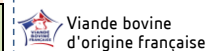
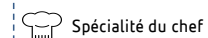
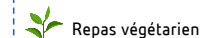
MENU DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024
Maternelle



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

LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
Hors-d'œuvre				
Croquant de salade	Potage de légumes		Salade de haricots moutardées 	Soupe miso
Plats principaux				
Kefta d'agneau sauce ketchup 	Boulette de pois chichis		Rôti ou sauté de dinde sauce forestière 	Pâtes à la bolognaise
Légumes				
Riz à l'orientale	Pommes campagnardes		Gratin de potiron	
Duo chou et petit pois	Epinards		Poêlée de légumes	Gratin de légumes
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Flan carmel	Beignet au chocolat		Baba au sirop crème pâtissière 	Fruit de saison

Légende des menus :



MENU LE JOUR DU VEGETARIEN

Menu Automne