












**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 4 AU 6 NOVEMBRE 2024**  
Lycée/Collège/Primaire







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 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



**Hors-d'œuvre**

Soupe miso	Chou blanc vinaigrette 	Salade de lentilles	Mini-Pizza 	Veloute de tomate vermicelle 
Salade verte aux croûtons	Croissillon emmental	Crème de champignons 	Coleslaw	Céleri rémoulade

**Plats principaux**

Chipolatas grillée 	Penne Bolognaise 	Tomates farcies 	Boulette de pois chichis sauce marocaine 	Andouillette 
Blanquette de saumonette 	Colin à la bordelaise	Papillote de merlu au poireau 	Moussaka végétarien  	Beignet de calamars 
Omelette ciboulette	Dahl de lentilles corail 	Flan blé et courgettes 		Friand fromage 










**Légumes**

Riz	Penne	Pommes de terre vapeur	Semoule	Blé pilaf
Blette	Poêlée de légumes	Haricots verts	Légumes tajine 	Haricots verts 

**Fromages et laitages**

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

**Dessert**

Cake bretonne	Gâteau Oréo	Ile flottante 	Clafoutis banane 	Eclair au chocolat 
Crème canelle	Flan vanille caramel	Ananas au sirop vanille	Compote de pommes 	Poire au caramel
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN



**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 4 AU 6 NOVEMBRE 2024  
MATERNELLE**

**elior**  
L'appétit du mieux

Légende des menus :

Repas végétarien

Spécialité du chef

Viande bovine d'origine française

Issu de la pêche durable

Agriculture biologique

Provenance locale

**MENU LE JOUR DU VEGETARIEN**

Issus de filières éco-responsables

AOC (Appellation d'origine contrôlée)

LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

**Hors-d'œuvre**

Soupe miso	Chou blanc vinaigrette		Mini-Pizza	Veloute de tomate vermicelle
------------	------------------------	--	------------	------------------------------

**Plats principaux**

Chipolatas grillée	Penne Bolognaise		Boulette de pois chichis sauce marocaine	Beignet de calamars
--------------------	------------------	--	--	---------------------

**Légumes**

Riz	Penne		Semoule	Blé pilaf
Blette	Poêlée de légumes		Légumes tajine	Haricots verts

**Fromages et laitages**

Yaourt aromatisé	Fromy		Emmental	Yaourt nature sucré
------------------	-------	--	----------	---------------------

**Dessert**

Corbeille de fruits	Gâteau Oréo		Purée de pommes	Eclair au chocolat
---------------------	-------------	--	-----------------	--------------------