



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 18 AU 22 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 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Hors-d'œuvre

Soupe miso Céleri rémoulade	Salade de Pâtes Chou rouge pommes	Pomme de terre Potage de lentilles	Salade verte aux croûtons Salami	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette
--------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	--

Plats principaux

Boulette de lentilles sauce basquaise Œufs gratinés crème ciboulette	Sauté de porc au curry  Blanquette de saumonette  Acharde de légumes 	Andouillette sauce moutarde  Acras à la morue   Omelette à l'emmental 	Grilladou de bœuf sauce ketchup Paupiette du pêcheur sauce crème de persil  Tajine végétarienne 	Ravioli volaille  Poisson du jour Crêpe fromage 
---	--	---	--	--

Légumes

Panache de haricots Poêlée de légumes verts	Boulgour pilaf Poireaux en béchamel	Frites Mélange de légume et haricot	Semoule Légumes couscous	Blé bio Gratin d'épinards
--	--	--	-----------------------------	------------------------------

Fromages et laitages

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

Dessert

Beignet au chocolat Purée pommes coings Corbeille de fruits 	Crème dessert vanille  Pomme à la crème Corbeille de fruits 	Pain d'épices perdu au crème de marron  Flan vanille caramel Corbeille de fruits 	Gâteau intense vanille  Compote poire spéculoos  Corbeille de fruits 	Crème dessert choco-vanille  Fromage blanc Corbeille de fruits 
---	--	---	--	---

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024
Maternelle



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 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Hors-d'œuvre

Soupe miso	Chou rouge pommes		Salade verte aux croûtons	Potage de légumes
------------	-------------------	--	---------------------------	-------------------

Plats principaux

Boulette de lentilles sauce basquaise 	Blanquette de saumonette 		Grilladou de bœuf sauce ketchup	Ravioli volaille
---	--	--	---------------------------------	------------------

Légumes

Panache de haricots	Boulgour pilaf		Semoule	
Poêlée de légumes verts	Poireaux en béchamel		Légumes couscous	Gratin d'épinards

Fromages et laitages

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

Dessert

Beignet au chocolat	Corbeille de fruits 		Compote poire spéculoos 	Crème dessert choco-vanille
---------------------	---	--	---	-----------------------------

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN