



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 25 AU 29 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 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Hors-d'œuvre

Potage aux carottes Champignons rémoulade	Céleri et tomate Houmous et mouillettes 	Salade verte Coleslaw 	Potage patates douces curry  Salade de crevettes agrumes	Salade de Pommes de terre Duo Chou vinaigrette
--	--	--	--	---

Plats principaux

Saucisse à la mexicaine  Poisson du jour  Flan légumes boulgour œufs origan 	Gnocchi crème curry avec petits légumes  Omelette aux champignons 	Tartiflette de dinde et lardons Poisson du jour  Semoule lentilles maïs 	Poulet boucané  Poisson du jour Colombo de végétarienne 	Boulettes de bœuf au curry  Poisson du jour Legumes à l'indienne 
---	---	--	--	---

Légumes

Pepinettes Légumes braises	Boulgour et julienne de légumes Gratin de légumes	Pomme de terre Haricots verts	Riz Courgettes épices antillaises 	Semoule Petit pois
-------------------------------	--	----------------------------------	---	-----------------------

Fromages et laitages

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

Dessert

Mousse chocolat au lait Pomme à la crème Corbeille de fruits 	Barre bretonne Compote de pommes Corbeille de fruits 	Fromage blanc sirop de fraise Banane au four  Corbeille de fruits 	Cake Ananas rhum  Purée pommes mangues  Corbeille de fruits 	Moelleux Spéculoos  Crème café Corbeille de fruits 
--	--	--	---	---

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN

Menu Outre mer



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 25 AU 29 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 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Hors-d'œuvre

Potage aux carottes	Céleri et tomate 		Potage patates douces curry 	Duo Chou vinaigrette
---------------------	--	--	---	----------------------

Plats principaux

Saucisse à la mexicaine  Poisson du jour 	Gnocchi crème curry avec petits légumes 		Poulet boucané  	Boulettes de bœuf au curry 
--	---	--	---	--

Légumes

Pepinettes	Gratin de légumes		Riz	Semoule
Légumes braisés			Courgettes épices antillaises 	Petit pois

Fromages et laitages

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

Dessert

Mousse chocolat au lait	Corbeille de fruits 		Purée pommes mangues 	Corbeille de fruits 
-------------------------	---	--	--	---

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN

Menu Outre mer