























**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 27 AU 31 JANVIER 2025  
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 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
<b>Hors-d'œuvre</b>				
Carottes râpées vinaigrette 	Salade de pommes de terre	Rillettes à la sardine	Chou chinois aux sesames	Soupe à l'oignon emmental
Chou blanc vinaigrette	Mortadelle	Roulade aux olives 	Salade de haricots mungo	Haricots verts à l'échalote
<b>Plats principaux</b>				
Saucisse Knack	Tajine de poulet aux dattes	Rôti de porc aux herbes 	Nems poulet 	Boulette de pois chiches sauce curry 
Lieu noir sauce crème 	Gratin de la mer 	Gratin au poisson et carotte 	Filet de colin sauce vierge exotique 	Pizza margherita 
Galette tofu indienne Bio	Omelette moutarde et miel	Feuilleté emmental 	Lentilles kung pao ( noix cajou) 	
<b>Légumes</b>				
Frites	Céréale gourmande	Purée de pommes de terre	Riz cantonais( sans viande)	Blé pilaf
Gratin de choux-fleurs	Duo de légumes	Navets braisés	Chou vert à l'asiatique	Gratin d'épinards
<b>Fromages et laitages</b>				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
<b>Dessert</b>				
Roulé framboises	Crème dessert vanille	Banane rôtie	Moelleux noix de coco mandarine 	Liégeois vanille 
Compote de pommes	Purée pommes poires	Crème caramel 	Gaspacho de mangue et kiwi	Crème aux œufs
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN


 Repas chinois



**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 27 AU 31 JANVIER 2024**  
Maternelle


**elior**   
L'appétit du mieux

LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
<b>Hors-d'œuvre</b>				
Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre		Salade de haricots mungo	Soupe à l'oignon emmental
<b>Plats principaux</b>				
Fish pané	Poulet aux dattes		Nems aux poulet	Pizza margherita
<b>Légumes</b>				
Frites	Céréale gourmande		Riz cantonais( sans viande)	Gratin d'épinards
Gratin de choux-fleurs	Duo de légumes		Chou vert à l'asiatique	
<b>Fromages et laitages</b>				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
<b>Dessert</b>				
Corbeille de fruits	Purée pommes poires		Moelleux noix de coco mandarine 	Liégeois vanille

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

**MENU LE JOUR DU VEGETARIEN**

-  viande de porc d'origine française
-  viande de volaille
-  viande de veau d'origine française
-  Repas chinois