



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 27 AU 31 JANVIER 2025
PRIMAIRE**

elior
L'appétit du mieux

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 |
|---|---|--|--|--|
| Hors-d'œuvre | | | | |
| 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 |
| Plats principaux | | | | |
| 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)  | |
| Légumes | | | | |
| 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 |
| Fromages et laitages | | | | |
| Assortiment fromages laitages | Assortiment fromages laitages | Assortiment fromages laitages | Assortiment fromages laitages | Assortiment fromages laitages |
| Dessert | | | | |
| 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 |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|---|-------------------------------|
| Hors-d'œuvre | | | | |
| Carottes râpées vinaigrette | Salade de pommes de terre | | Salade de haricots mungo | Soupe à l'oignon emmental |
| Plats principaux | | | | |
| Fish pané | Poulet aux dattes | | Nems aux poulet | Pizza margherita |
| Légumes | | | | |
| Frites | Céréale gourmande | | Riz cantonais(sans viande) | Gratin d'épinards |
| Gratin de choux-fleurs | Duo de légumes | | Chou vert à l'asiatique | |
| Fromages et laitages | | | | |
| Assortiment fromages laitages | Assortiment fromages laitages | | Assortiment fromages laitages | Assortiment fromages laitages |
| Dessert | | | | |
| 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