

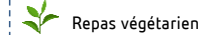


**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 3 AU 7 Mars 2025
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE**



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 3 MARS	MARDI 4 MARS	MERCREDI 5 MARS	JEUDI 6 MARS	VENDREDI 7 MARS
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Hors-d'œuvre

Mousse petits pois basilic	Salade de pommes de terre	Chou rouge pommes	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
Salade verte	Potage de légumes	Tarte aux poireaux	Œufs durs mayonnaise	Courgette au pistou

Plats principaux

Ravioli aux volailles	Rougail de saucisse	Kefta d'agneau sauce marocaine	Pizza aux fromges	Cordon bleu
Poisson du jour sauce crème	Filet de colin sauce citron	Blanquette de colin épices paëlla	Boulette de flageolets sauce curry	Filet de hoki
Curry de petits pois, fèves	Hachis végétarien	Quiche à l'oignon		Flan végétarien

Légumes

Lentilles	Riz pilaf	Frites	Duo Quinoa et blé	Coudes
Légumes de saison persillées	Légumes rôties	Epinards béchamel	Duo de Petits pois/carottes	Piperades

Fromages et laitages

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

Dessert

Mabre aux chocolat	Buffet de pâtissier	Clafoutis poires	Cake au citron	Liégeois vanille
Compote de pommes	Crème praliné	Mousse noix de coco	Compote de fruits	Compote de poires
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN

viande de porc d'origine française

viande de volaille

viande de veau française d'origine française



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 3 AU 7 Mars 2025
Maternelle



Légende des menus :

-  Plat 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 3 MARS	MARDI 4 MARS	MERCREDI 5 MARS	JEUDI 6 MARS	VENDREDI 7 MARS
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Hors-d'œuvre

Salade verte	Potage de légumes		Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
--------------	-------------------	--	------------------	-----------------------------

Plats principaux

Ravioli aux légumes	Rougail de saucisse		Pizza aux fromges	Filet de hoki pané
---------------------	---------------------	--	-------------------	--------------------

Légumes

Lentilles	Riz pilaf		Duo de Petits pois/carottes	Coudes
Légumes de saison persillées	Légumes rôties			Piperades




Fromages et laitages

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

Dessert

Corbeille de fruits	Crème du jour		Cake au citron 	Compote de poires 
---------------------	---------------	--	--	---

MENU LE JOUR DU VEGETARIEN

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