



**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 10 AU 14 MARS 2025  
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE**



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 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

**Hors-d'œuvre**

Courgettes rémoulade	Velouté de légumes	Haricots verts à l'échalote	Carottes râpées au citron	Velouté champignons
Endives locales vinaigrette	Salade verte emmental	Cake emmental olives	Chou blanc aux raisins	Salade verte aux agrumes

**Plats principaux**

Merguez	Samossa de légumes	Paëlla poulet	Tarte boudin Blanc	Chausson de volaille bolognaise
Filet de colin meunière	Clafoutis aux légumes et mozzarella	Papillote de colin	Beignet calamar	Brandade de poisson
Galette aux champignons de Paris		Tajine saharienne	Dahl de lentilles corail	Végétal haricots cocos curcuma

**Légumes**

Pommes campagnardes	Duo lentilles boulgour	Semoule	Torsades	Riz
Brunoise et céleri rapées rôties	Poêlée de Légumes	Légumes couscous	Courgettes et poivrons	Epinards à la crème

**Fromages et laitages**

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

**Dessert**

Biscuit framboise	Crème dessert vanille	Donuts	Banana bread	Compote pommes fraises
Fromage blanc compotée poire	Riz au lait	Yaourt au miel	Crème pralinée liégeoise	Liégeois vanille
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
------	------	------	------	------

JOUR VEGETARIEN

Repas à Thème

viande de porc d'origine française

viande de volaille d'origine française

viande de veau d'origine française



**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 10 AU 14 MARS 2025**  
Maternelle

**elior**   
L'appétit du mieux

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

 Jour VEGETARIEN

 viande de porc d'origine française

 viande de volaille d'origine française

 viande de veau d'origine française

**Repas à Thème**

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

**Hors-d'œuvre**

Endives locales vinaigrette	Salade verte emmental		Carottes râpées au citron	Salade verte aux agrumes
-----------------------------	-----------------------	--	---------------------------	--------------------------

**Plats principaux**

Merguez	Samossa de légumes		Beignet calamar	Cordon bleu
---------	--------------------	--	-----------------	-------------

**Légumes**

Pommes campagnardes	Duo lentilles boulgour		Torsades	Riz
Brunoise et céleri rapées rôties	Poêlée de Légumes		Poêlée de courgettes et poivrons	Epinards à la crème

**Fromages et laitages**

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

**Dessert**

Corbeille de fruits	Crème dessert vanille		Banana bread	Compote pommes fraises
---------------------	-----------------------	--	--------------	------------------------

Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
--	--	---	--	--