

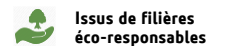
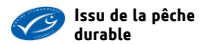
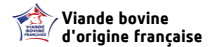
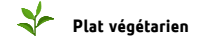


**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

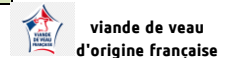
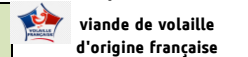
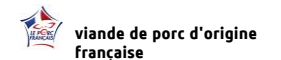
**MENU DU 17 AU 21 MARS 2025  
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE**



Légende des menus :



Repas à Thème



LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

**Hors-d'œuvre**

Betterave vinaigrette	Poke bowl( Quinoa, Mais, feve, Ananas)	Caviar poivrons rouge	Nem aux légumes / Pizza	Poireaux vinaigrette
Carottes râpées vinaigrette	Oeufs mayonnaise	Genoise roulée petits pois	Chou rouge aux pommes	Salade de pâtes

**Plats principaux**

Kefta d'agneau sauce ketchup	Lasagne végétarienne aux lentilles	Cornet d'endives au jambon	Tajine de poulet aux dattes	Fricassée de foie de volaille persillée
Poisson du jour	Clafoutis de légumes à l'emmental	Tarte saumon	Filet de colin au basilic	Fish pané
Tarte à l'oignon		Frittata épinards	Vermilles sauté	Curry de pois chiches lait de coco

**Légumes**

Cereales gourmandes bio	Riz	Penne	Semoule	Frites
Poêlée de pleurotes	Céleri rôti	Gratin de choux-fleurs	Ratatouille	Méli-mélo de légumes

**Fromages et laitages**

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

**Dessert**

Flan vanille	Buffet de pâtisserie du jour	Cookie pépites chocolat blanc	Quatre-quarts et crème anglaise	Crème dessert chocolat
Crumble aux pommes	Mousse au coco	Purée de fruits cannelle	Ile flottante caramel	Yaourt au miel
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

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








**ÉCOLE  
ALSACIENNE**

**MENU DU 17 AU 21 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

LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
<b>Hors-d'œuvre</b>				
Betterave vinaigrette	Salade verte		Pizza	Poireaux vinaigrette
<b>Plats principaux</b>				
Kefta d'agneau sauce ketchup	Lasagne végétarienne aux lentilles		Tajine de poulet	Filet de colin meunière et citron
<b>Légumes</b>				
Cereales gourmandes bio			Semoule	Frites
Poêlée de pleurotes	Céleri rôti		Ratatouille	Méli-mélo de légumes
<b>Fromages et laitages</b>				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
<b>Dessert</b>				
Flan vanille	Gâteau du jour		Corbeille de fruits	Yaourt au miel
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 

-  **Jour VEGETARIEN**
-  viande de porc d'origine française
-  viande de volaille d'origine française
-  viande de veau d'origine française

**Repas à Thème**