

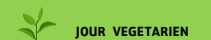
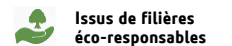
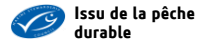


**ÉCOLE
ALSACIENNE**

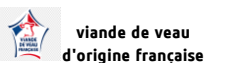
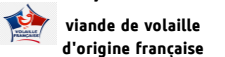
**MENU DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE**



Légende des menus :



Repas à Thème













Plan alimentaire :

LUNDI 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Hors-d'œuvre

Roulade de volailles	Carottes râpées vinaigrette	Rosette	Taboulé aux légumes	Poireaux vinaigrette
Chou fleur cuit	Crêpe aux champignons	Chou rouge vinaigrette	Pomme céleri sauce yaourt	Salade de Radis

Plats principaux

Boulettes de veau au quatre-épices	Merguez grillées 	Poulet Tex-Mex	Bourguignon Végétarien	Cordon bleu
Gratin au poisson et carotte 	Filet de merlu sauce lombarde 	Ravioli au saumon 	Œufs brouillés à la basquaise Bio 	Moules gratinées 
Houmous végétarien 	Tarte flambée 	Quiche asperges 	Végétal aubergines haricots courgettes 	








Légumes

Semoule	Blé à la tomate	Pommes campagnardes locales	Riz à la napolitaine	Torti
Chou vert braisé	Haricots beurre à la provençale	Petits pois	Courgettes rôties	Fondue de poireaux

Fromages et laitages

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

Dessert

Crème dessert vanille	Roulé chocolat	Beignet banane	Moelleux bananes chocolat 	Mousse chocolat au lait 
Crème citron	Compote de pommes	Perle de coco	Ananas	Tapioca mangue coco
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 

Pain 

Pain 

Pain 

Pain 

Pain 



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 31 MARS AU 4 AVRIL 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 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Plats principaux				
------------------	--	--	--	--

Roulade de volailles	Carottes râpées vinaigrette		Pomme céleri sauce yaourt	Salade de Radis
----------------------	-----------------------------	--	---------------------------	-----------------

Plats principaux				
------------------	--	--	--	--

Boulettes de veau au quatre-épices	Saucisses grillées/Filet de merlu		Bourguignon Végétarien	Cordon bleu
------------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------	-------------

Légumes				
---------	--	--	--	--

Semoule	Blé à la tomate		Riz à la napolitaine	Torti
Chou vert braisé	Haricots beurre à la provençale		Courgettes rôties	Fondue de poireaux

Fromages et laitages				
----------------------	--	--	--	--

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

Dessert				
---------	--	--	--	--

Crème citron	Corbeille de fruits		Ananas	Mousse chocolat au lait
--------------	---------------------	--	--------	-------------------------

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