



Menus du 02 novembre au 18 décembre 2015



Issu de
l'Agriculture Biologique



Produits provenant
de partenaires régionaux



Issu du
Commerce équitable



Pâtisserie maison

	lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
45	Salade de fonds d'artichauts Hachis parmentier (p.de terre) au lapin Salade verte Fromage râpé (dans le plat) Liégeois chocolat	Haricots verts vinaigrette Bœuf mironton Papillons Petits pois Camembert Yaourt fermier arôme coco		Potage p.de terre et légumes Quiche aux fromages Salade de carottes à la coriandre Fromage fondu Chou vanille maison	Macédoine bulgare Emincé de porc à la moutarde Semoule Poêlée de légumes Tomme Pomme
Plat prot. SV	Hachis de poisson	Pâtes farcies SV et petits pois		-	Omelette
46	Pâté de campagne (porc) Fricassée de colin à l'Espagnole Macaronis Epinards hachés Edam Fruit de saison	Céleri vinaigrette Boulettes à l'agneau sauce au curry Pommes de terre rôties Carottes braisées Fromage Fruit de saison		Crème de poireaux Jambon braisé sauce Diabla Haricots blancs Panaïs à la Milanaise Brie Poire	Duo de choux Escalope viennoise et ketch'oh Riz Petits légumes Fromage à tartiner Fromage blanc façon stracciatella
Plat prot. SV	Entrée : Œuf mayonnaise	Feuilleté SV		Galette végétarienne et sauce SV	Poisson pané sauce tomate
L'Automne Alsacien					Animation anniversaire
47	Salade de radis Poulet sauce crème Purée de céleri et patates douces Mimolette Compote pommes et coings	Salade de betteraves Filet de colin sauce aurore Potatoes Navets caramélisés aux herbes Pyrénées Pomme		Velouté de potimarron Tartiflettes (p.de terre) au jambon de porc et munster Salade verte (Fromage dans le plat) Orange	Carottes vinaigrette Bœuf sauce bourgeoise Pâtes Blettes béchamel Yaourt arôme Génoise maison aux poires
Plat prot. SV	Crêpe SV	-		Tartiflette au munster	Filet de poisson sauce SV

Retrouvez toute l'actualité de nos Cuisines d'Alsace sur le site www.api-alsace.fr

Les producteurs partenaires d'API Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
Solibio (67 et 68)
Scot la cigogne (67 et 68)
Stempfler (68)
Raedersdorf materne (68)
Au Jardin des 4 saisons (67)
Régal des champs (67)
ID3A (68)
Hartmann (68)
Mathieu Dittner (68)
Vergers Dettling (67)
Meyer (68)
Vergers Huffschmitt (67)



Boulangerie Eschrich (67)
Boulangerie Bechler (68)
Boulangerie Demeusy (68)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les plats " maison " sont réalisés à la Cuisine par nos équipes à partir de produits bruts.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements



	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 nov	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
48	Salade verte Lewerknepfles (porc) en sauce Pommes sautées Choux rouges Fromage blanc à la vanille Ananas au sirop	Salade de carottes Omelette Boulgour Salsifis sauce tomate Saint Paulin Pomme		Crème de céleri Paleron de bœuf au bouillon Riz Choux-fleurs vapeur Camembert Kiwi	Salade de panais Blanquette de poisson Coquillettes Epinards béchamel Fromage à tartiner Crème caramel
Plat prot. SV	<i>Pané fromger</i>	-		<i>Feuilleté SV</i>	-
Saint Nicolas					
49	Œuf dur mayonnaise Petit salé (saucisse de porc) Lentilles ménagères Morbier Poire	Salade de radis Sauté de bœuf sauce aigre-douce Purée de potimarron et p.de terre Yaourt arôme Compotée de quetsches cannelle		Choux verts vinaigrette Pépites de colin panées et citron Torsades Poêlée de panais et rutabaga Fromage Yaourt fermier à l'églantine	Potage crécy (carottes) Bouchée à la reine (volaille, quenelles veau) Riz Fromage fondu Clémentine Mannele <i>Bouchée</i> <i>aux champignons</i>
Plat prot. SV	<i>Galette végétarienne</i>	<i>Crêpe SV</i>		-	<i>Bouchée</i> <i>aux champignons</i>
Végétarien					
50	Céleri vinaigrette Filet de merlu sauce Dieppoise Boulgour Petits pois Pyrénées Liégeois vanille	Velouté de choux-fleurs et p.de terre Galette végétarienne façon chili (h. rouges, maïs, poivrons, h. verts,...) Fromage à tartiner Tarte aux pommes		Salade de betteraves Goulash de bœuf Purée de pommes de terre et carottes Tomme d'Alsace Pomme	Macédoine mayonnaise Pilons de poulet grillé au four Macaronis Choux de Bruxelles Camembert Ananas frais
Plat prot. SV	-	-		<i>Omelette et sauce SV</i>	<i>Feuilleté SV</i>
Noël					
51	Salade de cervelas (porc) Blanquette de saumon Riz Poêlée de légumes Munster fermier Poire	Potage de courges Pizza reine (porc, tomates, champignons, fromage, ...) Salade de carottes Fromage blanc sucré Compote pommes bananes		Salade de perles au saumon fumé Sauté de poulet à la crème de cèpes Pommes Duchesse Compotée de choux rouges Fromage fondu Bûche maison Surprise de Noël	Salade de carottes Lasagnes bolognaise Salade verte Bûche mi-chèvre Yaourt sucré
Plat prot. SV	<i>Entrée:</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Pizza fromage</i>		<i>Poisson sauce SV</i>	<i>Crêpe SV</i>

Retrouvez toute l'actualité de nos Cuisines d'Alsace sur le site www.api-alsace.fr

Les producteurs partenaires d'API Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
Solibio (67 et 68)
Scot la cigogne (67 et 68)
Stempfler (68)
Raedersdorf materne (68)
Au Jardin des 4 saisons (67)
Régal des champs (67)
ID3A (68)
Hartmann (68)
Mathieu Dittner (68)
Vergers Dettling (67)
Meyer (68)
Vergers Huffschmitt (67)



Boulangerie Eschrich (67)
Boulangerie Bechler (68)
Boulangerie Demeusy (68)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les plats " maison " sont réalisés à la Cuisine par nos équipes à partir de produits bruts.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements