

Menus du 09 mai au 05 juillet 2016



Issu de
l'Agriculture Biologique

Produit provenant
de partenaires régionaux

Issu du
commerce équitable

Pâtisserie élaborée
par nos cuisiniers

Semaine de l'Europe				
Espagne	Italie	Grèce	Allemagne	Angleterre
19 lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vend 13 mai
Salade de betteraves au chorizo Zarzuela de poisson (colin, moules, calamars, tomates, poivrons, ail,...) Riz Fromage fondu Fruit de saison	Salade de courgettes Lasagnes bolognaise Salade verte Fromage râpé Crème vanille stracciatella		Macédoine vinaigrette Currywurst (saucisse de porc et sauce curry) Pommes rissolées Salade de concombres Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Ragoût de boeuf Potée de p.de terre, carottes, choux-fleurs Brebis crème Donuts
Plat prot. SV Entrée: Salade de betteraves SV	Lasagnes de poisson		Poisson pané et sauce curry	Feuilleté SV
Lundi de Pentecôte				
20 lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
FERIE	Haricots verts à l'échalote Parmentier au saumon (p.de terre) Carottes râpées à l'aneth Edam Fruit de saison		Melon Lewerknepfles (porc) sauce brune Pâtes Petits pois Saint Nectaire Tarte aux fruits	Salade de betteraves Rôti de dinde au jus Lentilles Poêlée de légumes Petit Cotentin nature Pomme
Plat prot. SV			Œufs durs béchamel	Poisson et sauce SV
21 lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Macédoine bulgare Gratin camarguais (boeuf, riz, tomates, poivrons, ail,...) Yaourt sucré Pêche au sirop	Salade de tomates Jambon blanc (porc) Roëstis Salade verte Mozzarella Crème chocolat		Surimi mayonnaise Mijoté de volaille aux olives Semoule Haricots verts Munster Fruit de saison	Salade de maïs Médailon de merlu sauce crustacés Coquillettes Brocolis Saint Paulin Cake au chocolat
Plat prot. SV Gratin camarguais au soja	Bibalakass		Crêpe SV et sauce SV	
Végétarien				
22 lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
Taboulé (semoule) Quiche tomate, chèvre, basilic Salade composée Gouda Yaourt fermier à la mirabelle	Concombres vinaigrette Gîte de boeuf sauce bourgeoise Haricots blancs Carottes sautées Fromage blanc aux fruits Crêpe sucrée		Salade de radis Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison	Crème d'asperges Sauté de porc charcutière Potatoes Petits pois Tomme grise Pêche ou nectarine
Plat prot. SV	Omelette et sauce SV		Pâtes farcies SV	Poisson et sauce

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

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



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



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)
Fromagerie de l'Abbaye (57)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Idhèa, Saveurs et sauces (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)
Régals des champs (67)
ID3A (68)
Hartmann (68)
Mathieu Dittner (68)
Vergers Dettling (67)
Meyer (68)



