

Menus du 13 mars au 19 mai 2017



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit provenant de partenaires régionaux



Issu du commerce équitable



Pâtisserie élaborée par nos cuisiniers



Le Gâteau d'Anniversaire proposé à cette période est élaboré à partir d'une recette originale proposée par les enfants du périscolaire d'Hipsheim!

	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
11	Salade de maïs aux légumes Poulet au curry et oignons Semoule Choux-fleurs sautés Emmental Poire <i>Galette végétarienne sauce au curry et oignons SV</i>	Salade de radis et carottes Merlu crème de persil Pommes vapeur Petits pois Saint Nectaire Flan chocolat	Macédoine bulgare Crêpe champignons Salade composée Tomme noire Fruit de saison	Céleri au melfor Bœuf stroganoff Haricots blancs aux carottes Yaourt sucré Clafoutis à l'ananas	Salade de chou vert Gratin de farfalles au jambon (porc) Petit Cotentin Orange
	Les Herbes aromatiques			Végétarien	
12	lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
	Salade de carottes Bœuf à la provençale Blé mondé Epinards hachés Edam Crème vanille <i>Omelette nature et sauce tomate SV</i>	Céleri rémoulade Porc aux pruneaux Riz Haricots verts Fondou carré Yaourt fermierabricot romarin <i>Quenelles nature et sauce SV</i>	Pâté de campagne (porc) Colin à l'aneth Torsades Brocolis Yaourt sucré Fruit de saison <i>Entrée: Œuf mayonnaise</i>	Potage de légumes Bibalakass (fromage blanc, ail, persil) Pommes sautées Salade verte Petit blanc fermier Pomme	Salade de salsifis Lewerknepfles (bœuf et porc) sauce aux oignons Macaronis Petits pois Tomme à l'ail des ours Salade de pêches à la menthe <i>Pâtes farcies SV et sauce SV</i> Petits pois
Anniversaire					
13	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	Haricots beurre vinaigrette Pépites de colin panées et citron Pâtes Grand'mère Choux de Bruxelles à la crème Mimolette Fruit de saison <i>Plat sans viande</i>	Brocolis bulgare Couscous de bœuf (semoule, pois chiches, légumes couscous) Bûche mi-chèvre Banane <i>Boules de soja et sauce SV</i>	Salade verte à l'huile d'olive Steak haché de veau sauce crème Riz Arlequin (brunoise de légumes) Brie Mousse chocolat <i>Poisson sauce crème SV</i>	Céleri au fromage Echine de porc sauce moutarde à l'ancienne Purée de maïs Carottes braisées (fromage dans l'entrée) Fromage blanc sucré	Salade de chou rouge Omelette Ecrasé de pommes de terre Champignons sauce tomate Chanteneige Tarte gourmande aux pommes <i>Plat sans viande</i>
Pâques					
14	lundi 3 avril	mardi 4 avril	mercredi 5 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
	Crème d'asperges Raviolis de volaille sauce tomate Salade de chou blanc Fromage râpé Compote de poires <i>Pâtes farcies SV et sauce SV</i> <i>Salade de chou</i>	Salade de céleri Fricassée de colin sauce citron Riz Haricots verts Flan nappé caramel Pomme	Poireaux vinaigrette Hachis (pommes de terre) parmentier Salade verte Fromage à tartiner Ile flottante <i>Hachis au soja</i>	Macédoine vinaigrette Seebacherknepfles (boules de porc, bœuf et pain de mie) Nouilles Carottes sautées Tomme blanche Banane <i>Pané fromager et sauce SV</i>	Salade verte Médaille de volaille aux poires Pommes Duchesse Epinards hachés Vache qui rit Dessert de Pâques Surprise <i>Poisson et bouillon SV</i>
VACANCES SCOLAIRES					



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)
- Framagerie de l'Abbaye (57)
- Boulangerie Bechler (68)
- Boulangeries Demusy (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 maternelle (68)
- Au jardin des 4 saisons (67)
- Régale des champs (67)
- ID3A (68)
- Hartmann (68)
- Mathieu Dittner (68)
- Vergers Dettling (67)
- Meyer (68)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Menus du 13 mars au 19 mai 2017























	lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
17	Salade verte Spaghettis bolognaise Fromage râpé Fromage blanc sucré	Carottes à l'orange Jambon de porc au vinaigre balsamique Purée de pommes de terre Petits pois Gouda Yaourt fermier rhubarbe	Rosette (porc) et cornichon Galette végétarienne sauce aux herbes Boulgour Navets à la tomate Saint Paulin Fruit de saison	Salade de betteraves Rôti de dinde sauce au raifort Pomme vapeur Choucroute Camembert Pomme	Concombres vinaigrette Saumon Andalouse Riz Brocolis vapeur Croc'lait Cake au yaourt
Plat sans viande	Bolognaise au poisson	Omelette et sauce SV	Entrée: Œuf mayonnaise	Quenelle et sauce SV	-
	FERIE				
18	Fête du travail	Céleri vinaigrette Filet de colin meunière et ketchup Coquillettes Epinards hachés Liégeois chocolat Fruit de saison	Salade verte Pilons de poulet sauce champignons Pommes vapeur Haricots beurre Emmental Compote pommes fraises	Salade de radis Paleron de bœuf aux olives Semoule Carottes persillées Edam Yaourt fermier vanille	Salade de haricots verts Emincé de porc et son jus Gratin de riz aux asperges Fromage râpé Banane
Plat sans viande		-	Omelette sauce champignons SV	Pané fromager et sauce olives SV	Poisson et bouillon SV
	FERIE				
19	Victoire 1945	Végétarien Macédoine au melfor Boulettes de soja à la napolitaine Spaghettis Salade verte Fromage râpé Pomme	Salade de betteraves Colin au coulis de poivrons Polenta Brocolis Cantafrais Flan nappé caramel	Céleri vinaigrette Cordon bleu de volaille Printanière de légumes (oignons de terre , légumes) Fromage fermier Kiwi	Potage à la tomate Mijoté de bœuf à l'ail et au thym Riz Haricots beurre Edam Eclair vanille
Plat sans viande		-	-	Poisson pané	Crêpe SV
	Inde				
20	Cervelas (porc) Merlu à l'antillaise Pâtes mini coques Epinards en branche Mimolette Fruit de saison	Radis roses et beurre Pâté Lorrain (porc) Salade composée Yaourt sucré Madeleine	Salade de maïs aux légumes Rôti de dinde chasseur Semoule Choux-fleurs Tomme blanche Mousse au chocolat	Brocolis bulgare Emincé de bœuf à la moutarde Purée crécy (oignons de terre et carottes) Brie Fruit de saison	Salade de concombres Poulet Korma (sauce froide au yaourt) Riz aux petits pois Saint Morêt Lassi aux pommes
Plat sans viande	Entrée: Œuf Mayo	Tarte SV	Pâtes farcies SV et sauce SV Choux-fleurs	Quenelles et sauce moutarde SV	Galette végétarienne et sauce korma SV



Plat sans viande

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)**
-  **Idhea, 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)**
-  **Régat des champs (67)**
-  **ID3A (68)**
-  **Hartmann (68)**
-  **Mathieu Dittner (68)**
-  **Vergers Dettling (67)**
-  **Meyer (68)**

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements