



Bonne rentrée!

	Végétarien				
	lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	mercredi 6 sept	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
36	Soupe de tomates au basilic Hachis parmentier (pommes de terre, bœuf)  Salade verte  Cantal Crème vanille façon stracciatella	Carottes au citron Sauté de poulet basquaise  Pâtes Grand'mère Courgettes sautées  Edam Quetsches	Salade de concombres Boules de soja sauce tandoori  Boulgour Piperade Fondue carré Crumble de fruits rouges	Salade de betteraves Rôti de porc à l'abricot  Riz Haricots verts Brie Pêche ou nectarine	Mousse de canard (sans porc) Poisson mariné au thym et huile d'olive Semoule Brocolis au bouillon Fromage blanc sucré Fruit de saison
Plat sans viande	Hachis de poisson	Pâtes farcies SV et courgettes	-	Quenelles natures et sauce abricots	Entrée: Œuf mayonnaise
	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
37	Radis roses à croquer, beurre Gratin dauphinois (pommes de terre) au jambon  Salade verte Vache qui rit Yaourt arôme	Haricots verts vinaigrette  Spaghettis bolognaise  Fromage râpé Mirabelles	Brocolis ravigote Tomate farcie (volaille)  Semoule Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de tomates Dos de colin pané et ketchup Riz Epinards en branche Fromage Mousse au chocolat	Melon ou pastèque Bœuf sauce aux cornichons Polenta Choux étuvés Pyrénées Cake marbré
Plat sans viande	Gratin au poisson	Pâtes farcies SV	Couscous végétarien aux pois chiches	-	Galette végétarienne et sauce
	Végétarien				
	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
38	Salade de carottes Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau) aux champignons Riz Chanteneige Fruit de saison	Œuf mayonnaise Bœuf sauce brune Purée de pommes de terre et carottes vapeur Tomme blanche Pêche ou prunes	Concombres vinaigrette Matelote de colin Pommes vapeur Brocolis Fromage Crème praliné	Céleri vinaigrette Lasagnes épinards et chèvre Salade verte Montboissier Flan caramel	Assiette Kebab (volaille) Taboulé (semoule) Salade de tomates Salade de courgettes Yaourt sucré Tarte au chocolat
Plat sans viande	Bouchée au poisson	Pané moëlleux et sauce	-	-	Boules de soja et sauce

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

\*\*\*\*

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

\*\*\*\*

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



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



Ferme Durr (67)  
Ferme Michel (68)  
Ferme Landersen (68)  
Ferme Adam (67)  
Fromagerie de l'Abbaye (57)  
Ferme Michel  
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)  
Fromagerie Haxaire (68)  
Alsace Lait (67)



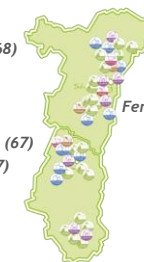
Boulangerie Bechler (68)  
Boulangeries  
Demeusy (68 et 67)



Idhea, Saveurs et sauces (67)  
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)  
Régat des champs (67)  
Coopérative de Sélestat (67)  
Choucrouterie Claude (68)  
ID3A (68)  
Ferme Schmitt (67)  
Ferme Rosenmeer (67)  
Ferme Eschbach (67)  
Les maraîchers réunis de Sélestat (67)  
GAEC de la Lach (67)  
Jardin du Ried (67)  
Vergers Huffschmidt (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Alsace Fruits (67)  
Végafruits (54)  
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)



Repas Alsacien 

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
	Macédoine vinaigrette Pépites de poisson panées et citron <b>Riz</b> Gratin de <b>courges muscade</b> Samos Beignet framboises	Salade de <b>courgettes</b> <b>Fleischnaka</b> de porc et bœuf sauce tomate <b>Pommes sautées</b> Salade de <b>choux</b> <b>Yaourt fermier mirabelles</b> <b>Poire</b>	Taboulé ( <b>semoule</b> ) <b>Volaille</b> au raz-el-hanout Haricots blancs aux <b>carottes</b> Edam Fruit de saison	Salade de radis aux pommes <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Pommes rôties au four</b> Choux-fleurs Cantafrais Compote de bananes	Salade de betteraves <b>Haut de cuisse de poulet grillé</b> au four Farfalles Epinards hachés Camembert <b>Pomme</b>
Plat sans viande	-	Quiche SV	Poisson et sauce	Gratin dauphinois, légumes et fromage	Crêpe SV

	lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
	Potage de légumes Pizza au jambon Salade composée aux légumes Mimolette <b>Fruit de saison</b>	Salade verte Gratin de <b>pâtes Grand'mère</b> au thon Fromage râpé Ile flottante	<b>Céleri</b> vinaigrette <b>Emincé de porc</b> à la tomate <b>Riz</b> Choux-fleurs béchamel Bûche mi-chèvre Fromage blanc sucré	<b>Choux blancs</b> vinaigrette Tajine de <b>volaille</b> aux fruits secs <b>Semoule</b> Légumes tajine Fromage ail et fines herbes Cocktail de fruits cuits à la menthe	Salade de maïs et radis Pot-au-feu de <b>bœuf</b> <b>Pommes de terre et légumes du bouillon</b> <b>Fromage petit blanc</b> <b>Raisin</b>
Plat sans viande	Pizza fromage	-	Quenelles natures sauce tomate	Tajine aux pois chiches	Pot-au-feu de poisson

	lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
	Salade verte Blanquette de <b>volaille</b> <b>Semoule</b> <b>Navets violets</b> Fromage Entremets spéculoos	Potage de légumes Boules à l'agneau sauce aigre-douce Potatoes <b>Choux blancs</b> Gouda Banane	Concombres vinaigrette <b>Omelette</b> Coquillettes Gratin de courgettes Fromage Crêpe sucrée	Salade de <b>carottes</b> Choucroute Alsacienne ( <b>saucisse de Strasbourg</b> , <b>pommes de terre</b> , <b>choucroute</b> ) <b>Munster fermier</b> <b>Poire</b>	Salade de <b>céleri</b> Saumon sauce crustacés <b>Riz</b> Choux-fleurs Yaourt arôme Fruit de saison
Plat sans viande	Blanquette de poisson	Boules de soja et sauce	-	Poisson et sauce	-

Rencontre du goût: Place aux épices!

	lundi 16 oct	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
	<b>Céleri</b> rémoulade <b>Jambon de porc</b> sauce brune Pôlée automnale au curcuma ( <b>pommes de terre</b> , brocolis, poivrons) Petit Cotentin <b>Yaourt fermier</b> quetsches cannelle	Potage de petits pois <b>Emincé de volaille</b> et son jus Lentilles et <b>carottes</b> au cumin Camembert <b>Raisin</b>	Salade de betteraves Cappellini pomodoro e basilico à la coriandre Fromage <b>Pomme</b>	Salade de <b>choux</b> Merlu sauce vanille gingembre Purée de <b>pommes de terre</b> et potimarron Saint Paulin <b>Crème dessert chocolat</b>	Salade verte <b>Bœuf</b> sauce tomate <b>Semoule</b> Haricots verts Emmental Cheesecake poire et poivre
Plat sans viande	Crêpe SV	Risotto de lentilles et carottes	Pâtes farcies SV et sauce	-	Poisson et sauce



Légende :



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit provenant de partenaires régionaux



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

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

\*\*\*\*\*

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

\*\*\*\*\*

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



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



Ferme Halter (67)  
Régal des champs (67)  
Coopérative de Sélestat (67)  
Choucrouterie Claude (68)  
ID3A (68)



Ferme Durr (67)  
Ferme Michel (68)  
Ferme Landersen (68)  
Ferme Adam (67)  
Fromagerie de l'Abbaye (57)  
Ferme Michel (67)  
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)  
Fromagerie Haxaire (68)  
Alsace Lait (67)

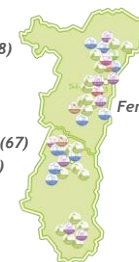
Les maraîchers réunis de Sélestat (67)



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



Idhea, Saveurs et sauces (67)  
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Schmitt (67)  
Ferme Rosenmeer (67)  
Ferme Eschbach (67)  
Vergers réunis de Sélestat (67)  
GAEC de la Lach (67)  
Jardin du Ried (67)  
Vergers Huffschmidt (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Alsace Fruits (67)  
Végafruits (54)  
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)