

## Menus du 03 novembre au 16 décembre 2016



Issu de  
l'Agriculture Biologique



Produit provenant  
de partenaires régionaux



Issu du  
commerce équitable



Pâtisserie élaborée  
par nos cuisiniers

Retrouvez toute l'actualité nos Cuisines sur le site  
[www.api-alsace.fr](http://www.api-alsace.fr)

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



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



**Ferme Tiergarten (67)**  
**Ferme Michel (68)**  
**Ferme Haxaire (68)**  
**GAEC de Salm (88)**  
**Ferme Adam (67)**



**Pain carré (67)**  
**Boulangeries Demeusy (68 et 67)**



**Idhèa, Saveurs et sauces (67)**  
**Pâtes Heimburger (67)**



**Les Maraîchers réunis de Sélestat (67)**  
**Choucrouterie Claude (68)**  
**Choucrouterie Le Pic (67)**  
**GAEC Rosenmeer (67)**  
**Au jardin des 4 saisons (67)**  
**ID3A (68)**  
**Comptoir agricole (67)**  
**Vergers Hartmann (67)**  
**Vergers Huffs Schmidt (67)**  
**Vergers Dettling (67)**  
**Sodicru (67)**  
**Solibio (67)**  
**Scot La Cigogne (67)**

Journée Orange	
jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre
Salade de betteraves crues	Potage <b>crécy</b>
Saumon sauce crème	Hachis parmentier de canard, <b>pommes de terre</b> et <b>potimarron</b>
Coquillettes	Mimolette
Brocolis sautés	Orange
Fromage râpé	Hachis parmentier au poisson
<b>Cake aux poires</b>	<b>Armistice</b>
-	-



Plat prot. SV

Végétarien				
lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Carottes à la mangue	Salade de <b>céleri</b>	<b>Radis</b> bulgare	Salade verte	FERIE
Lasagnes bolognaise	<b>Omelette</b>	Filet de colin meunière et ketchup	Baeckoffa de <b>bœuf</b> (pommes de terre et légumes du bouillon)	
Salade verte	Macaronis	Flageolets	Bleu	
<b>Munster petit blanc</b>	<b>Choux chinois</b> au jus	Carottes vapeur	<b>Yaourt fermier citron</b>	
Liégeois chocolat	Vache qui rit	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Yaourt sucré</b>	
<i>Galette végétarienne et sauce</i>	-	Compote pommes coings	<i>Baeckoffa de poisson</i>	

Plat prot. SV

Afrique				
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Cervelas	Salade de lentilles	Salade de maïs aux petits légumes	Salade de <b>carottes</b>	Potage de <b>chou vert</b>
Poisson gratiné au fromage	Thiou de <b>bœuf</b> (ail, patate, carottes, oignons,...)	Boulettes à l'agneau au jus	Cordon bleu de dinde et citron	Gratin de pâtes au <b>porc</b>
Semoule	<b>Riz</b>	<b>Pommes vapeur</b>	Purée de <b>pommes de terre, panais et rutabaga</b>	Salade verte
Haricots beurre sauce tomate	Carottes, choux étuvés	Champignons à la crème	Brie	<b>Fromage blanc sucré</b>
Cantal	Fromage à tartiner	Pyrénées	Crème praliné	Far Breton aux pruneaux
<b>Pomme</b>	Banane	<b>Fruit de saison</b>		
<i>Entrée: œuf mayo.</i>	<i>Pané fromager et sauce</i>	<i>Boules soja bouillon de lég.</i>	<i>Poisson pané sauce tomate</i>	<i>Gratin de pâtes aux œufs</i>

WELCOME TO AFRICA



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 03 novembre au 16 décembre 2016

	lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
	Céleri au melfor Blanquette de volaille Riz Epinards hachés Yaourt sucré Eclair chocolat	Romanesco bulgare Poisson façon Bordelaise Pâtes grand-mère Haricots verts Chanteneige Ananas	Salade de chou Steak haché de veau au jus Semoule Blettes aux herbes Camembert Lacté caramel	Velouté de potimarron Tartiflette au munster (pommes de terre, jambon de porc) Salade verte (munster dans le plat) Poire	Betteraves crues vinaigrette Gîte de bœuf marengo Lentilles Carottes poêlées Saint Paulin Compotée quetsches cannelle
Plat prot. SV	Crêpe SV et sauce	-	Omelette et sauce	Tartiflette au fromage	Galette végétarienne et sauce
	<b>Anniversaire</b>				
48	lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
	Salade de céleri Sauté de porc Dijonnaise Boulgour Choux rouges Fromage Crème vanille	Œuf sauce cocktail Spaghettis bolognaise Salade de carottes Yaourt arôme Salade de fruits cuits à la verveine	Potage poireaux, pommes de terre Quiche Lorraine Salade composée Petit suisse arôme Kiwi	Macédoine rémoulade Rôti de dinde sauce chasseur Purée de patates douces Petits pois Saint Nectaire Pomme	Salade de radis au maïs Médailillon de poisson sauce aux crustacés Riz Brocolis vapeur Rondelé nature Cake au potimarron
	Omelette et sauce	Bolognaise de poisson	Quiche SV	Feuilleté SV	-
	<b>Saint Nicolas</b>				
	lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	mercredi 7 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
	Salade de panais Pépites de colin panée Pommes vapeur Epinards hachés Fromage blanc sucré Crêpe sucrée	Salade de betteraves crues Haut de cuisse de poulet au miel Knepfles à la châtaigne Carottes vapeur Fondue carré Clémentine Pain d'épices	Salade verte Porc au paprika Polenta Choux-fleurs Cantal Poire	Chou blanc vinaigrette Bœuf bouguignon Riz Navets caramélisés Chèvre coupelle Entremets caramel beurre salé	Crème de maïs Jambon de porc sauce estragon et curry Coquillettes Champignons Gouda Banane
Plat prot. SV	-	Poisson sauce au miel	Crêpe SV et sauce	Pané fromager et sauce	Gratin de pâtes, champignons et fromage
	<b>Végétarien</b>		<b>Noël</b>		
	lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
	Salade de céleri Emincé de bœuf à l'ananas Pommes rissolées Etuve de choux Tomme d'Alsace Yaourt fermier framboises	Pamplemousse et sucre Boules de soja sauce raz-el-hanout Semoule Haricots verts Fromage fermier Lacté chocolat	Salade de betteraves Fricassée de colin sauce nantua Pâtes Petits pois Yaourt sucré Clémentine	Mousse de canard et cornichon Filet de volaille en croûte de marrons Pommes étoile Potimarron à la crème Petit cotentin Dessert de Noël Surprise	Potage de légumes Bouchée à la reine (volaille, quenelle de veau, champignons) Riz Morbier Pomme
Plat prot. SV	Feuilleté SV	-	-	Poisson et sauce	Bouchée aux champignons et légumes



Retrouvez toute l'actualité nos Cuisines sur le site [www.api-alsace.fr](http://www.api-alsace.fr)

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

- Viande**
  - Boucherie Herrmann (67)
  - Boucherie Val d'Argent (67)
  - Volaille Siebert (67)
- Boulangerie**
  - Ferme Tiergarten (67)
  - Ferme Michel (68)
  - Ferme Haxaire (68)
  - GAEC de Salm (88)
  - Ferme Adam (67)
- Épicerie**
  - Pain carré (67)
  - Boulangeries Demeusy (68 et 67)
- Fruits et légumes**
  - Idhèa, Saveurs et sauces (67)
  - Pâtes Heimbürger (67)
  - Les Maraîchers réunis de Sélestat (67)
    - Choucrouterie Claude (68)
    - Choucrouterie Le Pic (67)
    - GAEC Rosenmeer (67)
    - Au jardin des 4 saisons (67)
    - ID3A (68)
    - Comptoir agricole (67)
    - Vergers Hartmann (67)
    - Vergers Huffschmidt (67)
    - Vergers Dettling (67)
    - Sodicru (67)
    - Solibio (67)
    - Scot La Cigogne (67)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements