



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Végétarien		Tex Mex		
lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Carottes vinaigrette	Salade de betteraves	Potage de légumes	Salade de radis	Salade de pâtes
Jambon de porc à l'estragon	Ravioles aux épinards	Curry aux boules à l'agneau (mélange d'épices, oignons,...)	Gîte de bœuf Gros sel	Poisson mariné au thym et huile d'olive
Potatoes	Salade verte	Riz	Pommes de terre et chou, carottes du bouillon	Brocolis au bouillon
Navets sauce mornay	Tomme blanche	Salsifis persillés	Tartare ail et fines herbes	Semoule
Coulommiers	Pomme	Montboissier	Cake chocolat	Saint Paulin
Fromage blanc vanille		Fruit de saison		Salade d'ananas (lait coco, vanille, citron)
Poisson et sauce	-	Risotto de salsifis et lentilles au curry	Omelette et sauce	-

Tex Mex				
lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Guacamole à tartiner	Salade verte	Salade de chou	Radis roses et beurre	Macédoine rémoulade
Chili con carne Salsa (Poulet, h. rouges, poivrons, oignons, citron, paprika...)	Spaghettis bolognaise sauce tomate	Dos de colin d'Alaska pané et citron	Rôti de porc Dijonnaise	Bœuf Mode
Riz	Fromage râpé	Blé	Haricots blancs aux carottes	Pommes vapeur
Emmental	Fruit de saison	Petits pois sauce tomate	Yaourt velouté	Choux aux pommes
Flan nappé caramel		Mimolette	Financier aux amandes	Samos
Chili aux haricots rouges	Bolognaise au soja	Crème chocolat		Fruit de saison
			Pané fromager et sauce	Crêpe SV

Repas Alsacien	Tex Mex	Vendredi Saint		
lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Salade de carottes	Potage à la patate douce et au maïs	Œuf dur mayonnaise	Céleri bulgare	FERIE
Saucisses de Strasbourg et moutarde	Filet de colin aux crevettes	Haut de cuisse de poulet à la crème et champignons	Goulash de bœuf	
Purée de pommes de terre et potiron	Boullgour	Macaronis	Riz	
Munster	Haricots verts Cluchili (oignons, sauce tomate, maïs, paprika,...)	Epinars hachés	Poêlée de carottes et navets	
Yaourt fermier rhubarbe	Brie	Pyrénées	Vache qui rit	
Quenelles natures et sauce	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes	
		Omelette et sauce	Galette végétarienne 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)**
- Volaïlle Siebert (67)**
- Ferme Durr (67)**
- Ferme Michel (68)**
- Ferme Landersen (68)**
- Ferme Adam (67)**
- Fromagerie de l'Abbaye (57)**
- Ferme Michel (67)**
- Fromagerie Haxaire (68)**
- Alsace Lait (67)**
- Boulangerie Bechler (68)**
- Boulangeries Demeusy (68 et 67)**
- Idhèa, Saveurs et sauces (67)**
- Pâtes Grand'mère (67)**
- Ferme Halter (67)**
- Régat des champs (67)**
- Coopérative de Sélestat (67)**
- Choucrouterie Claude (68)**
- IDBA (68)**
- Ferme Schmitt (67)**
- Ferme Rosenmeer (67)**
- Ferme Eschbach (67)**
- Les maraichers réunis de Sélestat (67)**
- GAEC de la Lach (67)**
- Jardin du Ried (67)**
- Vergers Huffschildt (67)**
- Vergers Hartmann (67)**
- Alsace Fruits (67)**
- Végafruits (54)**
- Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)**
- Vergers Burger (67)**
- Vergers Dettling (67)**



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

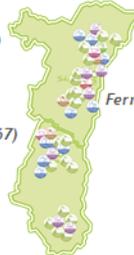
Végétarien

Lundi de Pâques		Repas de Pâques		
lundi 2 avril	mardi 3 avril	mercredi 4 avril	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril
FERIE	Salade coleslaw (choux, carottes) Roulé d'agneau farci Pommes Duchesse Haricots verts à l'ail Petit Cotentin Dessert de Pâques Surprise	Salade de céleri Porc sauce paysanne Lentilles aux carottes Saint Nectaire Flan vanille 	Potage de légumes Pépites dorées de colin et ketchup Pâtes grand'mère Salade verte Mimolette Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Gîte de bœuf façon marengo Gnocchis Brocolis Camembert Fruit de saison
		Poisson et sauce	Gratin de riz, lentilles et carottes	Quenelles natures et sauce
lundi 9 avril		Végétarien 		
lundi 9 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
Salade de salsifis sauce cocktail Bouchée à la reine (volaille , quenelles de veau, champignons) Pâtes Grand'mère Brie Fruit de saison Bouchée au poisson	Salade de betteraves Steak haché de veau sauce barbecue Semoule Epinards hachés Cantafrais Flan chocolat Pané fromager et sauce	Végétarien Salade de pâtes Omelette maison Duo de choux-fleurs et romanesco à la tomate Gouda Donut sucré	Repas Alsacien  Salade de carottes cuites Jambon braisé de porc à la crème Savoyarde Purée de pommes de terre aux fèves Tomme fermière Yaourt fermier framboises Crêpe SV	Salade de cervelas (porc) Gratin carmarguais au saumon (Riz, poivrons, tomate, ail,...) Yaourt sucré Fruit de saison Entrée: Œuf mayonnaise
lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
Potage de légumes Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Crème caramel Pâtes farcies SV et sauce	Salade de céleri Matelote de colin et moules Riz Haricots beurre Dés de fromages Fruit de saison	Salade de maïs aux légumes Emincé de porc au paprika Coquillettes Choux de Bruxelles béchamel Edam Fruit de saison Feuilleté SV	Radis roses et beurre Bœuf mironton Blé Carottes à la crème Fondu carré Cake vanille et pommes Blésotto aux carottes et lentilles	Salade de concombres Haut de cuisse de poulet grillé au four Ecrasé de pommes de terre au fromage ail et fines herbes Petits pois (fromage dans le plat) Fruit de saison Galette végétarien 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 Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)
Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)
-  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)
-  Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)
-  Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)
- Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschildt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)