



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

| Armistice 1945   |   | Jeu de l'Ascension  |   |  |
|--|---|---|---|--|
| lundi 7 mai  | mardi 8 mai   | mercredi 9 mai  | jeudi 10 mai  | vendredi 11 mai  |
| Radis roses et beurre<br>Emincé de bœuf<br>sauce aux olives<br>Pommes rôties au four<br>Haricots verts<br>Fromage blanc sucré<br>Eclair chocolat | <b>FERIE</b>  | Salade de carottes<br>Poisson mariné au thym et citron<br>Semoule<br>Brocolis au bouillon<br>Fondou carré<br>Crème caramel          | <b>FERIE</b>  | Macédoine rémoulade<br>Raviolis de volaille sauce tomate<br>Salade verte<br>Fromage râpé<br>Fruit de saison  |
| Galette végétarienne et sauce  |   | -   |   | Pâtes farcies SV   |
| Lundi de Pentecôte   |   | Le Nord   |   |  |
| lundi 14 mai   | mardi 15 mai  | mercredi 16 mai   | jeudi 17 mai  | vendredi 18 mai  |
| Salade de betteraves<br>Médailon de merlu sauce citron<br>Riz<br>Epinards hachés<br>Saint Paulin<br>Fruit de saison                              | Salade de carottes<br>Saucisse de Strasbourg et moutarde<br>Purée de pommes de terre<br>Liégeois vanille<br>Fruit de saison       | Œuf sauce cocktail<br>Sauté de dinde au basilic<br>Tortis tricolores<br>Choux-fleurs en persillade<br>Croc'lait<br>Yaourt arôme     | Salade d'endives<br>Sauté de bœuf façon carbonade<br>Potatoes<br>Carottes persillées<br>Maroilles<br>Compote pomme cassis     | Salade verte<br>Sauté végétal (blé et pois chiches) sauce tomate<br>Riz<br>Haricots beurre<br>Yaourt fermier vanille<br>Fraises                                      |
| -  | Pané fromager et sauce  | Gratin de pâtes et champignons<br>Choux-fleurs persillade   | Omelette et sauce   | -  |
| Lundi de Pentecôte   |   | Le Nord   |   |  |
| lundi 21 mai   | mardi 22 mai  | mercredi 23 mai   | jeudi 24 mai  | vendredi 25 mai  |
| <b>FERIE</b>   | Radis roses et beurre<br>Spaghettis aux miettes de saumon, crème d'aneth<br>Brunoise de légumes<br>Tomme d'Alsace<br>Yaourt sucré | Salade de concombres<br>Rôti de porc et son jus<br>Haricots blancs aux tomates<br>Coulommiers<br>Fruit de saison                    | Salade de tomates<br>Waterzoï de poulet<br>Blé<br>Légumes waterzoï<br>Fromage à tartiner<br>Mini gaufre                       | Salade de betteraves<br>Lewerknepfles (bœuf et porc) sauce brune<br>Pommes sautées<br>Courgettes à la crème<br>Gouda<br>Fruit de saison                              |
|  | -   | Galette végétarienne et sauce   | Blésotto de légumes et fromage  | Poisson et sauce   |
| Le Nord  |   | Végétarien - Repas froid  |   | Repas Alsacien   |
| lundi 28 mai   | mardi 29 mai  | mercredi 30 mai   | jeudi 31 mai  | vendredi 1 juin  |
| Salade de chicorée<br>Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)<br>Riz<br>Brie<br>Crème spéculoos                            | Salade verte<br>Gnocchis bolognaise de bœuf<br>Fromage râpé<br>Fruit de saison  | Pastèque ou melon<br>Œufs durs mayonnaise<br>Salade de maïs à la tomate<br>Salade de radis roses<br>Emmental<br>Chausson aux pommes | Salade de lentilles<br>Pépites de colin panée et ketchup<br>Haricots verts<br>Mini-pennes<br>Flan chocolat<br>Fruit de saison | Salade de carottes<br>Jambon braisé de porc jus court au miel<br>Ecrasé de pommes de terre aux asperges blanches d'Alsace<br>Petit blanc fermier<br>Fraises d'Alsace |
| Bouchée au poisson   | Champignons napolitaine   | -   | -   | Pané fromager 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 (67)  
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)  
Fromagerie Haxaire (68)  
Alsace Lait (67)



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

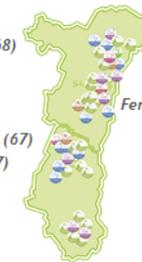


Idhèa, Saveurs et sauces (67)  
Pâtes Grand'mère (67)



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



# Menus du 07 mai au 06 Juillet 2018

## 5 composantes



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

| Les Iles - Japon         |                                |                                     |                               |   |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---|
| lundi 4 juin             | mardi 5 juin                   | mercredi 6 juin                     | jeudi 7 juin                  | vendredi 8 juin   |
| Carottes râpés au citron | Brocolis bulgare               | Salade de betteraves                | Tzatziki de concombres        | Salade de tomates   |
| Sauté de porc chasseur   | Nuggets de volaille et ketchup | Hachis (pommes de terre) parmentier | Filet de poisson sauce tomate | Bœuf teriyaki (gingembre, sauce soja, sésame, citron,...) |
| Purée de pommes de terre | Pâtes Grand'mère               | Salade verte                        | Semoule                       | Riz   |
| Epinards hachés          | Ratatouille                    | Fromage                             | Fenouil braisé                | Wok de carottes et choux-fleurs                           |
| Bleu                     | Camembert                      | Fruit de saison                     | Bûche au chèvre               | Cantafrais  |
| Yaourt fermier rhubarbe  | Fruit de saison                | Fruit de saison                     | Cake au chocolat              | Fruit de saison   |
| Omelette et sauce        | Pâtes farcies SV Ratatouille   | Hachis au poisson                   | -                             | Riz aux légumes et épices                                 |

| Les Iles - Grèce              |  |                                     |                        |                                  |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| lundi 11 juin                 | mardi 12 juin  | mercredi 13 juin                    | jeudi 14 juin          | vendredi 15 juin                 |
| Taboulé                       | Sardines au beurre   | Melon ou pastèque                   | Gaspacho de tomates    | Salade verte                     |
| Emincé de bœuf sauce moutarde | Falafels   | Bouillabaisse de poisson et légumes | Volaille façon kébab   | Jambon de porc froid             |
| Lentilles aux carottes        | Salade Grecques (tomates, concombres, oignons rouges, huile d'olive, yaourt, Feta) | Pommes vapeur                       | Potatoes               | Salade de riz aux haricots verts |
| Tomme blanche                 | Flan chocolat  | Petit Cotentin                      | Mimolette              | Fromage blanc fermier sucré      |
| Fruit de saison               | -  | Crêpe sucrée                        | Fruit de saison        | Pêche                            |
| Quenelles natures et sauce    | -  | -                                   | Pané fromager et sauce | Galette végétarienne et sauce    |

| Repas Alsacien                                 |  |                                | Les Iles - Antilles            |  |
|--|--|--------------------------------|--------------------------------|--|
| lundi 18 juin                                  | mardi 19 juin                          | mercredi 20 juin               | jeudi 21 juin                  | vendredi 22 juin                                 |
| Pastèque ou melon                              | Fleischhaka (porc) au bouillon         | Salade de fenouil              | Macédoine vinaigrette          | Radis roses et beurre                            |
| Pâtes Grand'mère au thon sauce crème et tomate | Salade de pommes de terre à l'échalote | Couscous aux boules à l'agneau | Gîte de bœuf sauce aigre-douce | Poulet antillais (oignons, ananas, coco, épices) |
| Petits pois                                    | Salade de tomates                      | Semoule                        | Pâtes grand'mère               | Riz  |
| Montboissier                                   | Yaourt fermier sucré                   | Légumes couscous               | Brocolis                       | Carottes et courgettes                           |
| Flan nappé caramel                             | Fruit de saison                        | Coulommiers                    | Gouda                          | Chanteneige                                      |
| -  | Crêpe SV                               | Couscous aux pois chiches      | Tarte aux cerises              | Fruit de saison                                  |
| -  | -                                      | -                              | Pâtes farcies SV Brocolis      | Poisson et sauce                                 |

| Végétarien - Repas Froid                  |                       |                           | Les Iles - Cuba             |   |
|---|-----------------------|---------------------------|-----------------------------|---|
| lundi 25 juin                             | mardi 26 juin         | mercredi 27 juin          | jeudi 28 juin               | vendredi 29 juin                                  |
| Salade de betteraves                      | Concombres bulgare    | Salade de tomates         | Carottes au citron          | Salade verte                                      |
| Paupiette de volaille, crème à l'estragon | Colin pané et citron  | Sauté de porc sauce brune | Omelette                    | Picadillo de bœuf à la cubaine et haricots rouges |
| Boulgour                                  | Pommes rôties au four | Polenta                   | Salade de pâtes aux légumes | Riz   |
| Haricots verts                            | Epinards hachés       | Courgettes sautées        | Edam                        | Yaourt sucré                                      |
| Tartare ail et fines herbes               | Flan au chocolat      | Fromage                   | Crumble pomme rhubarbe      | Soupe de mûres                                    |
| Melon                                     | Compote de poires     | Liégeois vanille          | -                           | Risotto, h. rouges et légumes                     |
| Quenelles natures et sauce                | -                     | Tarte SV et courgettes    | -                           | -   |

| Végétarien - Repas Froid     |                       |  |                         |                                |
|------------------------------|-----------------------|--|-------------------------|--------------------------------|
| lundi 2 juillet              | mardi 3 juillet       | mercredi 4 juillet                           | jeudi 5 juillet         | vendredi 6 juillet             |
| Salade de carottes           | Macédoine vinaigrette | Pastèque                                     | Brocoli ravigote        | Salade de tomates au maïs      |
| Filet de colin sauce au thym | Lasagnes bolognaise   | Taboulé (semoule) de légumes et pois chiches | Saucisse blanche (porc) | Haut de cuisse de poulet rôtie |
| Riz                          | Salade verte          | Feta   | Chips                   | Purée de pommes de terre       |
| Courgettes braisées          | Emmental              | Cake au yaourt et agrumes                    | Salade de tomates       | Salade verte                   |
| Vache qui rit                | Abricots au sirop     | -  | Camembert               | Yaourt fermier fraises basilic |
| Crème chocolat               | Lasagnes aux légumes  | -  | Cerises d'Alsace        | Fruit de saison                |
| -                            | -                     | -  | Pané fromager et sauce  | Poisson 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 (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 maraîchers réunis de Sélestat (67)  
GAEC de la Lach (67)  
Jardin du Ried (67)  
Vergers Huffschnid (67)

Vergers Hartmann (67)  
Alsace Fruits (67)  
Végafruits (54)

Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)

