



Menus du 13 mai au 05 juillet 2019

5 composantes

Repas du bout des doigts

| 13 mai | 14 mai | 15 mai | 16 mai | 17 mai |
|--|---|--|--|---|
| Salade de maïs aux légumes Fricassée de colin à l'Espagnole (poivrons) Riz Petit moulé Fruit de saison | Salade de céleri Steak haché de boeuf sauce forestière Semoule Epinards hachés Yaourt velouté aux fruits Fruit de saison | Crème de courgettes Sauté de porc sauce brune Pâtes Navets sautés Coulommiers Fruit de saison | Melon Emincé de boeuf sauce curry Haricots blancs aux carottes Edam Compote pomme cassis | Pilons de poulet froid Pommes noisette Radis roses et concombres à croquer Bibalakass Eclair chocolat |
| - | Pané fromager et sauce | Quenelles natures et sauce | Galette végétarienne et sauce | Oeufs durs |

| 20 mai | 21 mai | 22 mai | 23 mai | 24 mai |
|--|--|---|---|---|
| Salade de betteraves Tomate farcie (sans porc) Riz Tomme blanche Pomme | Salade de concombres Filet de merlu sauce à l'oseille Coquillettes Haricots verts Flan chocolat Fruit de saison | Céleri vinaigrette Emincé de porc sauce aigre-douce Boulgour Choux-fleurs persillés Fromage Yaourt sucré | Salade verte à l'huile d'olive Dinde à l'indienne Dhal de lentilles aux légumes Chanteneige Cake aux fruits | Macédoine vinaigrette Boules de boeuf sauce Niçoise Purée de pommes de terre et courgettes Saint Paulin Fruit de saison |
| Pizza fromage | - | Risotto aux choux-fleurs et fromage | Omelette et sauce | Boules de céréales et sauce |

| 27 mai | 28 mai | 29 mai | 30 mai | 31 mai |
|---|--|---|--------|--------|
| Salade de carottes Mijoté de volaille à l'abricot Riz au romarin Petits pois Brie Flan nappé caramel | Brocolis ravigote Lasagnes bolognaise Salade verte Tomme à l'ail des ours Banane | Potage à la tomate Falafels sauce orientale Taboulé (semoule) Tzatziki de concombres Fromage à tartiner Cocktail de fruits cuits | FERIE | PONT |
| Egrené végétal et sauce | Lasagnes aux légumes | - | | |

| 3 juin | 4 juin | 5 juin | 6 juin | 7 juin |
|--|---|--|--|---|
| Salade de betteraves Coquillettes béchamel au jambon de porc Salade de carottes Saint Paulin Fromage blanc sucré | Salade de haricots verts Hachis parmentier Salade verte Fromage Fruit de saison | Salade de radis Sauté de boeuf sauce brune Pâtes Poêlée de légumes Fondu carré Cake au chocolat | Salade de tomates Poisson mariné au citron et huile d'olive Riz Epinards béchamel Fromage Crème vanille | Salade de poivrons au maïs Cordon bleu de dinde Pommes rôties au four Choux de Bruxelles à la crème Camembert Fraises d'Alsace |
| Pâtes farcies SV | Hachis au soja | Falafels et sauce | - | Pané fromager et sauce |



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viandeDessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

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



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)



Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Pulvermühle (67 et 68)



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Tiergarten (67)
Fromagerie Haxaire (68)

Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Végafruits (54)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)
Boulangeries diverses (67, 68)
Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Grand'mère (67)
Sucre Erstein (67)

Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (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



Menus du 13 mai au 05 juillet 2019

5 composantes



BIO



LOCAL

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison
sans viande

Lundi de Pentecôte

| 10 juin | 11 juin | 12 juin | 13 juin | 14 juin |
|---------|---|---|--|--|
| FERIE | Oeuf mayonnaise Raviolis (sans porc) sauce tomate Salade verte Vache qui rit Yaourt fermier rhubarbe | Salade de concombres Rôti de porc sauce charcutière Boulgour Courgettes sautées Camembert Ile flottante | Salade de carottes Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, Champignons) Macaronis Yaourt sucré Fruit de saison | Melon Poisson pané Riz Poivrons sauce tomates et ail Fromage Crème caramel |
| | <i>Galette végétarienne et sauce</i> | <i>Poêlée de champignons</i> | <i>Bouchée aux quenelles natures</i> | - |

Balade en Bretagne

| 17 juin | 18 juin | 19 juin | 20 juin | 21 juin |
|---|---|---|--|---|
| Salade de choux-fleurs Marmites de colin et moules Pommes vapeur Fromage frais à tartiner Crêpe sucrée | Salade de céleri Couscous (merguez, boulette à l'agneau) (Semoule et légumes) Yaourt sucré Melon | Ratatouille en salade Haut de cuisse de poulet sauce chasseur Haricots blancs Carottes vapeur Montboissier Fruit de saison | Radis roses et beurre Paupiette de boeuf sauce aux olives Farfalles Petits pois Mimolette Compote de pommes | Gaspacho de courgettes Sauté végétal sauce napolitaine Haricots beurre Riz Cantafrais Pêche au sirop |
| - | <i>Boules aux céréales at sauce</i> | <i>Feuilleté SV</i> | <i>Omelette et sauce</i> | - |

Du végétal pour changer

| 24 juin | 25 juin | 26 juin | 27 juin | 28 juin |
|--|---|--|---|---|
| Brocolis ravigote Crêpe au fromage Salade de carottes aux fèves Yaourt sucré Fruit de saison | Salade verte Dos de colin sauce citron Pommes sautées Haricots verts Carré de Ligueil Donut's | Salade de courgettes à la moutarde Tranche de jambon Salade de riz et légumes Fromage Flan nappé caramel | Salade de tomates Escalope de volaille à la citronnelle Semoule Epinards en branche Brie Entremets chocolat au lait Bio | Radis et beurre Paupiette de veau basquaise (aux poivrons) Pâtes Grand'mère Emmental râpé Fruit de saison |
| - | - | <i>Oeufs durs mayonnaise</i> | <i>Polenta au fromage Epinards</i> | <i>Gratin de pâtes et piperade</i> |

| 1 juillet | 2 juillet | 3 juillet | 4 juillet | 5 juillet |
|---|--|---|---|--|
| Volaille façon kebab Taboulé (semoule) Salade de tomates Choux bulgare Mimolette Flan chocolat <i>Galette végétarienne et sauce</i> | Salade verte Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison | Pastèque Colin sauce curry Riz Courgettes braisées Petit moulé Gâteau au yaourt | Gaspacho de tomates et poivrons Salade vigneronne (porc) Salade de p. de terre Concombres au balsamique (fromage dans le plat) Cerises d'Alsace | Repas Piques-niques de fin d'année |
| | <i>Soja napolitaine</i> | - | <i>Bibalakass</i> | |

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



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)



Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Pulvermühle (67 et 68)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Végafruits (54)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (67)



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Tiergarten (67)
Fromagerie Haxaire (68)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)
Boulangeries diverses (67, 68)
Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Grand'mère (67)
Sucre Erstein (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