

Menus du 06 JANVIER au 14 FEVRIER 2020

5 COMPOS



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

		Du végétal pour changer		Fêtons les rois
6 janvier	7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier
Velouté de légumes	Macédoine vinaigrette	Pamplemousse et sucre	Carottes râpées vinaigrette au citron	Salade de cervelas
Sauté de boeuf sauce piquante	Couscous aux boulettes à l'agneau	Jambon braisé de porc sauce moutarde	Pâtes farcies au fromage	Filet de colin sauce vénitienne
Riz	Semoule aux pois chiches	Pommes sautées	sauce tomates	Gnocchis
Brocolis	Légumes couscous	Chou vert	Salade verte	Ecrasé de potimarron
Crème au chocolat	Fromage fondu	Gouda	Brie	Bûche de chèvre
Orange	Ananas frais	Flan nappé caramel	Pomme	Galette des rois
Pané fromager et sauce	Couscous aux boules de céréales	Omelette et sauce	-	Entrée: Salade de légumes
Repas Alsacien				Du végétal pour changer
13 janvier	14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier
Chou blanc bulgare	Salade de radis	Taboulé (semoule)	Céleri râpé vinaigrette	Potage de légumes
Emincé de porc sauce au munster	Poulet à l'ananas	Hachis	Filet de poisson pané et citron	Jambalaya
Pâtes Grand'mère	Poêlée de pommes de terre, patate douce,	parmentier	Bouलगour	(céleri branche, poivrons, haricots rouges, soja, sauce tomate)
Carottes vapeur	petits pois	Salade verte	Epinards béchamel	Riz
Tomme fermière	Camembert	Fromage	Cantal	Emmental
Yaourt fermier vanille	Flan vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Mandarine
Gratin de pâtes aux légumes	Poêlée de légumes, pdt et patates douces	Hachis soja	-	-
Du végétal pour changer				Nouvel an Chinois
20 janvier	21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier
Salade de perles	Brocolis ravigote	Carottes râpées vinaigrette	Crème de céleri	Salade asiatique (chou blc, carottes, soja)
Boeuf au paprika	Lasagnes	Poisson sauce aigre douce	Tartiflette	Dinde au caramel
Poêlée de haricots verts et flageolets en persillade	aux légumes	Pommes rôties au four	au jambon de porc	Riz
Coulommiers	Salade verte	Choux-fleurs	Salade verte	cantonnais
Fruit de saison	Fromage ail et fines herbes	Fromage	(fromage dans le plat)	Yaourt fermier litchis framboise
Sauté végétal	Fromage blanc stracciatella	Crème chocolat	Banane	Tarte coco
	-	-	Tartiflette fromage	Riz cantonnais aux légumes

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



- Boucherie Herrmann (67)
- Boucherie Val d'Argent (67)
- Boucherie Schweitzer (67)
- Volailles Siebert (67)
- Alsace lait (67)
- Ferme Adam (67)
- Ferme Michel (68)
- Fromagerie Haxaire (68)
- 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 Detting (67)
- Vergers Hartmann (67)
- Vergers Huffschildt (67)
- Vergers Rieffel (67)
- Aléior Raifalsa (67)
- Boulangeries diverses (67, 68)
- Meifor (67)
- Pâtes Grand'Mère (67)
- Sucre Erstein (67, 68)

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 06 JANVIER au 14 FEVRIER 2020

5 COMPOS



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

Repas Alsacien		Du végétal pour changer		
27 janvier	28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier
Salade de betteraves Filet de merlu crème de citron Boulgour Epinards hachés Tomme noire Fruit de saison	Salade de céleri Choucroute à la saucisse de Strasbourg et moutarde Yaourt fermier aux myrtilles Pomme	Salade composée Aiguillette de poulet sauce crème Riz navets au jus et au miel Emmental Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Boeuf bourguignon Spaetzle Carottes braisées Fromage fondu Poire au sirop	Potage de légumes Omelette sauce champignons Pommes rissolées Salade verte Edam Gâteau au yaourt
-	Gratin de pdt et légumes	Omelette	Nuggets de blé	-
Chandeleur		Du végétal pour changer		
3 février	4 février	5 février	6 février	7 février
Salade de radis Spaghettis bolognaise Salade verte Fromage râpé Crêpe au chocolat	Carottes râpées vinaigrette au melfor Saumon sauce citron Pommes vapeur Petits pois Yaourt arôme Fruit de saison	Crème Dubarry (chou-fleur) Sauté de porc aux pommes Semoule Duo de navets jaunes et blancs Fromage Fromage blanc sucré	Cake chèvre et miel Pané fromager sauce tomate aux petits légumes Duo de haricots verts et beurre Saint Paulin Compote de pommes	Macédoine vinaigrette Steak haché de veau sauce estragon Lentilles, pommes de terre et carottes Camembert Banane
Spaghettis Soja	-	Tajine de légumes	-	Galette végétarienne
10 février		Carnaval de Rio		
10 février	11 février	12 février	13 février	14 février
Salade de radis noirs Escalope de volaille sauce forestière Purée de pommes de terre et brocolis Fromage Liegeois au chocolat	Salade de betteraves Boeuf aux petits oignons Gnocchis à la crème de poireaux Mimolette Pomme	Salade de chou blanc Curry de pois chiche Blé Carottes vapeur Fromage Ile flottante	Potage de légumes Colombo de porc Serpentini Choux de Bruxelles Tomme blanche Fruit de saison	Salade sapicao (carotte, céleri, pomme, maïs) Vapata (colin, sauce tomate et coriandre) Riz brésilien (raisin, ananas, lait de coco) Yaourt nature Beignet
Escalope végétarienne panée	Falafels	-	Gratin de pâtes aux légumes	

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



- Boucherie Herrmann (67)
- Boucherie Val d'Argent (67)
- Boucherie Schweitzer (67)
- Volailles Siebert (67)
- Alsace lait (67)
- Ferme Adam (67)
- Ferme Michel (68)
- Fromagerie Haxaire (68)
- 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)
- Régail des champs (67)
- Végafruits (54)
- Vergers Burger (67)
- Vergers Detting (67)
- Vergers Hartmann (67)
- Vergers Huffscheidt (67)
- Vergers Rieffel (67)
- Aléior Raifalsa (67)
- Boulangeries diverses (67, 68)
- Melfor (67)
- Pâtes Grand Mère (67)
- Sucre Erstein (67, 68)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements