

# Menus du 04 janvier au 19 février 2020

Du végété pour changer		FÊTE DES ROIS		
4 janvier	5 janvier	6 janvier	7 janvier	8 janvier
Salade Iceberg vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Chou blanc vinaigrette	Salade pâtes tricolores vinaigrette à l'ancienne	Potage de potiron
Bolognaise de soja	Filet de merlu blanc sauce citron	Dinde sauce au curry	Boulettes à l'agneau sauce aux herbes	Emincé de boeuf façon bourguignon
Coquillettes	Riz	Potatoes	Haricots verts persillés	Semoule
Emmental râpé	Epinars hachés	Navets braisés	Petit moulé	Choux de Bruxelles
Clémentine	Yaourt sucré	Camembert	Galette frangipane	Tomme grise
-	Purée de poire	Entremets chocolat	Quenelles nature sauce aux herbes	Pomme
-	Crêpe SV	Falafels sauce curry	Omelette sauce tomate	-

Du végété pour changer				
11 janvier	12 janvier	13 janvier	14 janvier	15 janvier
Céleri vinaigrette fromage blanc	Salade de betteraves	Salade mêlée vinaigrette aux agrumes	Salade de maïs aux légumes	Taboulé (boulgour)
Emincé de poulet sauce crème	Sauté de boeuf sauce Dijonnaise	Risotto au potiron et oeuf dur	Jambon braisé de porc sauce brune	Poisson pané et citron
Macaronis	Pommes de terre vapeur	Carottes à l'étuvée	Haricots blancs	Petits pois
Saint Paulin	Chou rouge	Tomme blanche	Carottes à l'étuvée	Yaourt sucré
Flan nappé caramel	Vache qui rit	Fruit de saison	Edam	Cake chocolat
Sauce mornay au fromage	Banane	Orange	Galette végétarienne sauce Dijonnaise	Omelette
-	-	-	-	Pané fromager et citron

JOURNEE HAMBURGER		ESCALE EN ITALIE		
18 janvier	19 janvier	20 janvier	21 janvier	22 janvier
Salade verte vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Salade de radis	Salade iceberg vinaigrette	Velouté de carottes, mozzarella et basilic
Chesseburger (pain burger, Steak haché de veau, cheddar, ketchup)	Sauté végétal sauce barbecue	Emincé de dinde sauce paprika	Gratin dauphinois (p. de terre) au poisson blanc	Boulettes de boeuf sauce milanaise
Potatoes	Boulgour	Riz	Tomme grise	Coquillettes
Yaourt fermier fruits des bois	Haricots verts	Epinars hachés	Poire	Navets braisés
Fruit de saison	Munster fermier	Fromage à la coupe	Gratin dauphinois au soja	Fromage blanc sucré
Palet végétarien	Pomme	Tarte aux pommes	Boulettes de céréales sauce milanaise	Confit de poire au citron
-	-	Crêpe SV	-	-

Repas Alsacien				
25 janvier	26 janvier	27 janvier	28 janvier	29 janvier
Betteraves vinaigrette	Salade mêlée vinaigrette	Céleri vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Chou rouge aux pommes vinaigrette
Sauté de boeuf sauce échalote	Pilaf de riz et lentilles au curry	Filet de colin d'Alaska sauce citron	Allumettes de dinde façon carbonara	Rôti de porc sauce au miel
Brocolis	Montcadi	Semoule	Mini-pennes	Ecrasé de p. de terre et carottes
Edam	Orange	Haricots verts persillés	Emmental râpé	Fromage blanc sucré
Eclair vanille	-	Fromage à tartiner	Pomme	Crumble aux épices pain d'épices
Galette végétarienne sauce échalote	-	Crème dessert chocolat	Quenelles nature sauce crème	Sauté végétal sauce au miel
-	-	Omelette	-	-

CHANDELEUR		Du végété pour changer		
1 février	2 février	3 février	4 février	5 février
Chou blanc vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail	Salade de radis vinaigrette au fromage blanc	Potage de légumes verts
Fricassée de merlu sauce Normande	Cordon bleu de dinde et ketchup	Quiche aux légumes	Lewerknepfles sauce brune	Jambon de porc sauce aux oignons
Coquillettes	Chou-fleur béchamel	Salade de haricots verts	Purée de pommes de terre et céleri	Boulgour
Yaourt arôme	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Montboissier	Epinars hachés
Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Gouda
Omelette sauce Normande	Pané fromager et ketchup	-	Falafels sauce tomate	Compotée de pomme, poire et cannelle
NOUVEL AN CHINOIS				
8 février		10 février		
Nem aux légumes	Céleri vinaigrette	Chou blanc vinaigrette au sésame	Velouté de poireaux	Salade iceberg vinaigrette
Haut de cuisse de poulet sauce aigre-douce	Poisson blanc meunière sauce tartare froide	Sauté de porc sauce brune	Flan de carottes à l'emmental	Boeuf sauce charcutière
Riz jaune aux champignons	Mini-penne	Polenta	Pommes de terre vapeur	Haricots blancs
Fromage blanc à la noix de coco	Petits pois	Choux de Bruxelles	Saint Paulin	Haricots verts
Ananas frais	Flan chocolat	Fromage à la coupe	Orange	Coulommiers
Galette végétarienne sauce aigre-douce	Quenelles nature sauce blanche	Fruit de saison	-	Gaufre de Liège
MARDI GRAS				
15 février		16 février		
Salade mêlée vinaigrette	Duo de betteraves et maïs	Céleri vinaigrette	Potage de légumes	Oeuf dur vinaigrette au fromage blanc
Coquillettes sauce bolognaise	Poulet sauce curcuma	Bouchée de blé, légumes et haricots azuki sauce tomate	Saucisse fumée de porc et moutarde	Choucroute de poisson MSC (pommes de terre)
Emmental râpé	Pommes de terre cubes rissolées	Carottes au jus	Lentilles aux carottes	Entremets vanille
Fruit de saison	Poêlée de légumes	Montcadi	Camembert	Kiwi
Soja napolitaine	Vache picon	Flan chocolat	Pomme	Quenelles nature sauce blanche
-	Beignet chocolat noisette	-	Pané fromager	-

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 4 Janvier au 19 Février 2021

Légende :



BIO



LOCAL

DECLINAISON  
VEGETARIENNE

DESSERT PRÉPARÉ  
PAR NOS  
CUISINIERS

CHANDELEUR		Du végétal pour changer		
1 février	2 février	3 février	4 février	5 février
Chou blanc vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail	Salade de radis vinaigrette au fromage blanc	Potage de légumes verts
Fricassée de merlu sauce Normande	Cordon bleu de dinde et ketchup	Quiche aux légumes	Lewerknepfles sauce brune	Jambon de porc sauce aux oignons
Coquillettes	Chou-fleur béchamel	Salade de haricots verts	Purée de pommes de terre et céleri	Bouillottes
Yaourt arôme	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Montboissier	Epinards hachés
Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Gouda
Omelette sauce Normande	Panê fromager et ketchup	-	Falafels sauce tomate	Compotée de pomme, poire et cannelle
NOUVEL AN CHINOIS		Du végétal pour changer		
8 février	9 février	10 février	11 février	12 février
Nem aux légumes	Céleri vinaigrette	Chou blanc vinaigrette au sésame	Velouté de poireaux	Salade iceberg vinaigrette
Haut de cuisse de poulet sauce aigre-douce	Poisson blanc meunière sauce tartare froide	Sauté de porc sauce brune	Flan de carottes à l'emmental	Boeuf sauce charcutière
Riz jaune aux champignons	Mini-penne	Polenta	Pommes de terre vapeur	Haricots blancs
Fromage blanc à la noix de coco	Petits pois	Choux de Bruxelles	Saint Paulin	Haricots verts
Ananas frais	Flan chocolat	Fromage à la coupe	Orange	Coulommiers
Galette végétarienne sauce aigre-douce	Quenelles nature sauce blanche	Fruit de saison	-	Gaufre de Liège
	Sauce mornay au fromage			Omelette
MARDI GRAS		Du végétal pour changer		
15 février	16 février	17 février	18 février	19 février
Salade mêlée vinaigrette	Duo de betteraves et maïs	Céleri vinaigrette	Potage de légumes	Oeuf dur vinaigrette au fromage blanc
Coquillettes sauce bolognaise	Poulet sauce curcuma	Bouchée de blé, légumes et haricots azuki sauce tomate	Saucisse fumée de porc et moutarde	Choucroute de poisson MSC (pommes de terre)
Emmental râpé	Pommes de terre cubes risolées	Carottes au jus	Lentilles aux carottes	Entremets vanille
Fruit de saison	Poêlée de légumes	Montcadi	Camembert	Kiwi
Soja napolitaine	Vache picon	Flan chocolat	Pomme	Quenelles nature sauce blanche
	Beignet chocolat noisette		Panê fromager	

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



Alsace lait (67)  
Ferme Adam (67)  
Ferme Michel (68)  
Fromagerie Haxaire (68)  
GAEC de Salm (88)

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

Boulangerie Hirose (68)  
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)  
Melfor (68)  
Pâtes Heimbürger (67)  
Sucre Erstein (67)

Alsace fruits (67)  
Coopérative de Sélestat (67)  
Ferme Eschbach (67)  
Ferme Haller (67)  
Ferme Schmitt (67)  
GAEC de la Lach (67)  
Jardin du Ried (67)  
Régäl des champs (67)  
Vergers Burger (67)

Vergers Bottling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffschildt (67)  
Vergers Rieffel (67)  
Ferme Pulvermühle (67,68)  
Ferme Roosenmeer (68)  
Choucrouterie Claude (68)  
ID3A (68)  
Végafruits (54)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.