Menus du 8 mars au 23 avril 2021

Légende :

BIO	LOCAL	*DECLINAISON VEGETARIENNE*	DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS

			Du végé pour changer	
5 avril	6 avril	7 avril	8 avril	9 avril
FERIE	Radis roses et beurre Fricassée de merlu sauce provençale Gnocchis Poêlée de légumes Petit suisses nature sucré Fruit au sirop	Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc sauce brune Purée de pommes de terre et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de carottes au cumin Coquillettes, petits pois, béchamel fromagère Camembert Yaourt fermier nature et crumble de cannelle	Brocolis ravigote Boeuf Stroganoff Farfalles Duo de haricots aux herbes Edam Compote de pomme, banane
–	*Sauté végétal sauce provençale*	*Galette de soja sauce aux herbes*	–	*Sauce napolitaine*

		Du végé pour changer	*Repas Alsacien*	
12 avril	13 avril	14 avril	15 avril	16 avril
Chou blanc aux raisins, vinaigrette Tajine de poulet Semoule de blé Légumes tajine Bûche au chèvre Riz au lait	Concombre à la crème Paupiette de veau au jus Boulgour Chou-fleur sauté Fromage à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Pâtes à l'arrabiata Salade verte vinaigrette Tartare ail et fines herbes Entremet au chocolat	Salade de choux rouges aux noix Rôti de porc sauce charcutière Pommes de terre rôties Carottes braisées Munster fermier Pomme	Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons Filet de poisson pané et citron Riz façon pilaf Céleri rave au curry Yaourt fermier à la rhubarbe Fruit de saison
Emincé végétal façon tajine	*Omelette, sauce crème*	–	*Entrée: Asperges aux oeufs* *Boulettes végétariennes*	*Pané fromager et citron*

			Du végé pour changer	
19 avril	20 avril	21 avril	22 avril	23 avril
Salade de batavia aux croûtons vinaigrette Chipolatas (porc) Pommes rissolées Navets à la crème Gouda Crème au chocolat	Salade de betterave vinaigrette Bouchée à la reine (quenelles de veau, volaille) Croûte bouchée Riz Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de légumes Boulettes de boeuf sauce tandoori Ecrase de pommes de terre Chou blanc Fromage à la coupe Poire	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Sauté végétal à la romaine Gnocchis Poêlée de légumes Montboissier Pomme	Salsifis, sauce ravigote Filet de colin d'Alaska, sauce estragon Coquillettes Petits pois à la crème Brie Brownie
Crepe au fromage	*Feuilleté aux champignons*	*Nuggets de blé, sauce tandoori*	–	*Emincé végétal, sauce estragon*

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

Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
Les Yaourts de Sandrine (68)
Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)

Boulangerie Hirose (68)
Boulangerie Demeusy (67)
Pâtes Heimburger (67)

Ferme Halter (67)
Champs Sussmann (67)
Solibio (67)
Vergers Dettling (67)
Champs Hassenforder (68)
Champs Moschler (68)
Végafruits (54)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.