ASPACH LE HAUT PERI - Du 29/08/2022 au 02/09/2022

	Menu didenheim
Lundi	Betteraves - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet - , citron /Nuggets végétarien de blé - , citron **Riz Bio** Choux de Bruxelles Suisse fruité Quetsches d'Alsace (régional)
Mardi	Pastèque Tomate farcie - Sauce tomate /Falafels - Sauce tomate **Coquillettes Bio** Emmental râpé Flan vanille
Mercredi	Concombre - Vinaigrette au basilic Tortillas à la piperade, **(pommes de terre Bio)** **Massdam Bio** Nectarine
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes de légumes Brie Compote **pomme Bio** Petit beurre
Vendredi	Oeuf dur - , mayonnaise Emincé de dinde FR - Sauce au curry /Emincé végétal - Sauce au curry Haricots verts **Semoule Bio** **Suisse fruité Bio** Nectarine

Produit labellisé Bio Régional Origine France

ASPACH LE HAUT PERI - Du 05/09/2022 au 09/09/2022

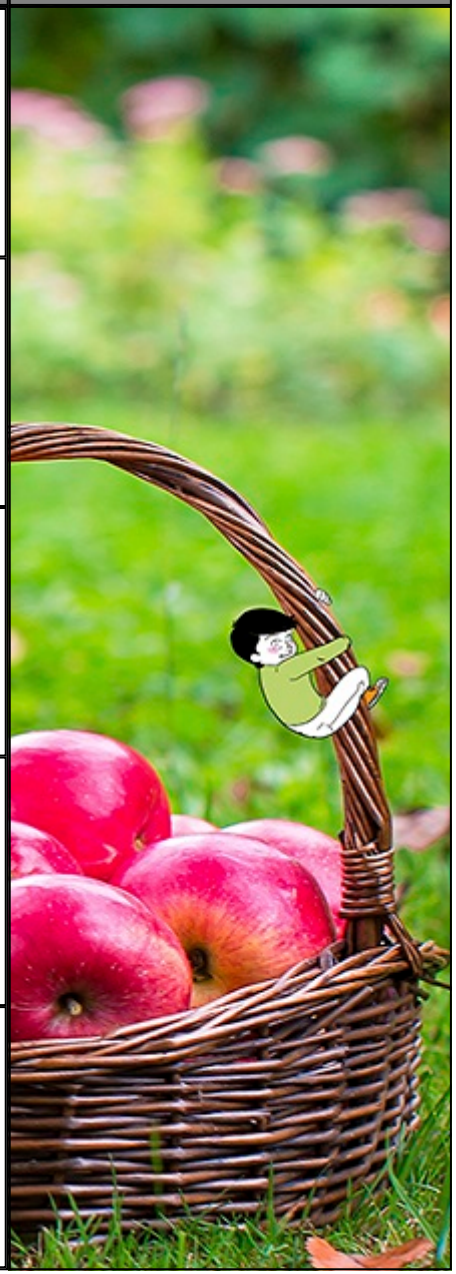
	Menu didenheim
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Bolognaise de Boeuf FR /Bolognaise de **soja Bio** Farfalles mini Emmental râpé **Fromage blanc sucré** - , copeaux de chocolat
Mardi	Salade verte - Vinaigrette à la coriandre Nuggets végétarien de blé - , Ketchup Gratin de **choux fleurs Bio** et **pommes de terre Bio** Suisse sucré Pastèque
Mercredi	**Carottes Bio râpées** - Vinaigrette aux fines herbes Pilon de poulet FR - Sauce aux épices /Omelette - Sauce aux épices **Semoule Bio** Courgettes aux herbes **Camembert Bio** Melon
Jeudi	Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail Emincé de veau FR - Sauce Marengo /Boulettes végétariennes - Sauce Marengo **Lentilles Bio** au jus Gouda Tarte à l'abricot
Vendredi	**Concombre Bio** - Vinaigrette au fromage blanc Poisson blanc meunière - , citron /Palet végétarien maraîcher - , citron **Riz Bio** pilaf Julienne de légumes **Yaourt fermier au cassis Bio** Quetsches d'Alsace (régional)

Bio Origine France Régional Produit labellisé Plat signature

ASPACH LE HAUT PERI - Du 12/09/2022 au 16/09/2022

Menu didenheim

Lundi	Melon Sauté de boeuf FR - Sauce paprika /Sauté végétal - Sauce paprika **Purée de pommes de terre Bio** Aubergines grillées **Vache qui rit Bio** Suisse fruité
Mardi	Taboulé libanais Cordon bleu de dinde FR - , citron /Pané fromager - , citron Epinards béchamel **Cantal AOP** **Pomme Bio**
Mercredi	Radis rose - , beurre **Filet de Colin d'Alsaka** - Sauce tomate /Omelette - Sauce tomate **Riz Bio** Ratatouille **Yaourt fermier à la rhubarbe (régional) HVE** Nectarine
Jeudi	Courgette râpée - Vinaigrette à la coriandre Gratin de pâtes Bio aux légumes **Fromage blanc sucré** Raisin blanc
Vendredi	**Tomates Bio** - Vinaigrette à l'huile d'olive Emincé de porc FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Emincé végétal - Sauce à la moutarde à l'ancienne **Boulgour Bio** Haricots plats **Massdam Bio** Cake aux pépites de chocolat du chef



Origine France Bio Produit labellisé Régional Plat signature

ASPACH LE HAUT PERI - Du 19/09/2022 au 23/09/2022

	Menu didenheim
Lundi	Macédoine de légumes - Vinaigrette Gratin de **coquillettes Bio** aux dés de jambon /Gratin de **coquillettes Bio**, petits pois, béchamel fromagère **Fromage blanc sucré** Salade de fruits au sirop
Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet - Sauce froide au yaourt /Nuggets végétarien de blé - Sauce froide au yaourt **Blé Bio** Courgettes aux herbes - Sauce tomate **Munster AOP** Suisse fruité
Mercredi	Tzatziki Emincé de poulet UE - Pain pita /Aiguillette végétarienne aux pois chiches - Pain pita Piperade Crème anglaise Gâteau au speculoos du chef
Jeudi	Rosette /Terrine de légumes Chili con carne FR /Chili sin carne **Riz Bio** créole **Tomme noire IGP** Quetsches d'Alsace (régional)
Vendredi	**Carottes Bio râpées** - Vinaigrette Omelette - Sauce provençale **Pommes de terre Bio** campagnarde Buchette lait mélange Pêche au sirop

Bio Régional Produit labellisé Plat signature

ASPACH LE HAUT PERI - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

	Menu didenheim
Lundi	Beignet de chou fleur Bouchée à la reine UE - Croûte à bouchée /Bouchée aux quenelles - Croûte à bouchée Spaëtzles Montcadi **Compote de pomme Bio**
Mardi	Salade verte - Vinaigrette Steak haché de boeuf FR - Pain burger - , Ketchup - Cheddar /Galette végétarienne - Pain burger - , Ketchup - Cheddar Potatoes **Yaourt fermier fruits des bois** Poire
Mercredi	Concombre - Vinaigrette persillée Rôti de veau FR - Sauce à l'ail /Oeufs durs - Sauce à l'ail Haricots blanc à la tomate Saint Paulin Clafoutis aux fruits
Jeudi	**Céleri Bio** râpé - Vinaigrette bulgare Poisson et **riz Bio** façon paëlla /Paëlla végétarienne au **riz Bio** **Comté AOP** **Banane Bio**
Vendredi	**Tomates Bio** - , maïs - Vinaigrette Falafels **Semoule Bio** Légumes couscous Yaourt aromatisé Prune

Régional Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

ASPACH LE HAUT PERI - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

	Menu didenheim
Lundi	**Carottes Bio râpées** - Vinaigrette **Filet de merlu blanc** - Sauce citron /Omelette - Sauce citron Brocolis Macaronis Edam Poire au sirop
Mardi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette à l'échalote Kassler /Pané fromager **Lentilles Bio** au jus Camembert Crème dessert caramel
Mercredi	Potage de **potiron Bio** Quiche aux légumes Betteraves - Vinaigrette Yaourt aromatisé Salade de fruits au sirop
Jeudi	Panais râpé - Vinaigrette à la crème Escalope de poulet FR - Sauce au curry /Sauté végétal - Sauce au curry Purée de **pommes de terre Bio** et patate douce Emmental **Raisin d'Alsace**
Vendredi	**Chou blanc Bio** rapé - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes **Fromage blanc sucré** Cake poire chocolat du chef

Bio Produit labellisé Régional Origine France

ASPACH LE HAUT PERI - Du 10/10/2022 au 14/10/2022

	Menu didenheim
Lundi	Betteraves - Vinaigrette Fricassée de volaille aux champignons - Sauce au miel et aux épices /Falafels - Sauce au miel et aux épices **Riz Bio** Pilaf **Munster AOP** Compote pomme coing
Mardi	Filet de colin lieu - Sauce crustacés /Aiguillettes de blé, épinards, fêta Spaëtzles Epinards béchamel Brie Liégeois chocolat
Mercredi	Concombre - Vinaigrette à la crème Sauté de boeuf FR - Sauce façon bourguignon /Sauté végétal - Sauce au thym Ecrasé de **pommes de terre Bio** **Carottes Bio au jus** **Yaourt Bio** nature sucré **Pomme Bio**
Jeudi	Taboulé de lentilles corail aux dés d'emmental Tarte au fromage Salade verte - Vinaigrette Suisse sucré Banane
Vendredi	Oeuf dur - , mayonnaise Emincé de porc FR - Sauce à l'ail /Galette végétarienne - Sauce à l'ail **Boulgour Bio** façon pilaf **Céleri Bio** braisé **Saint Nectaire AOP** Carrot's cake

Bio Produit labellisé Origine France Régional

ASPACH LE HAUT PERI - Du 17/10/2022 au 21/10/2022

	Menu didenheim
Lundi	Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Brandade de colin /Parmentier de lentilles à la tomate Haricots verts persillés **Fromage blanc sucré** Ananas
Mardi	Salade verte - Vinaigrette Galette végétarienne - Pain burger - , Ketchup - Cheddar Potatoes **Yaourt Bio** nature sucré Salade de fruits au sirop
Mercredi	**Carottes Bio râpées** - Vinaigrette au basilic Tranche de boeuf braisé - Sauce champignons /Omelette - Sauce champignons **Riz Bio** aux petits légumes Tomme grise Tarte au flan du chef
Jeudi	Pâté de campagne /Terrine de légumes Allumettes de porc façon carbonara /Emincé végétal - Sauce crème **Torsades** Emmental râpé Compote **pomme Bio** - , cannelle
Vendredi	Radis râpés - Vinaigrette ciboulette **Pilon de poulet Label Rouge** /Nuggets végétarien de blé Légumes couscous **Semoule Bio** **Cantal AOP** Kiwi

Régional Produit labellisé Bio Origine France Plat signature