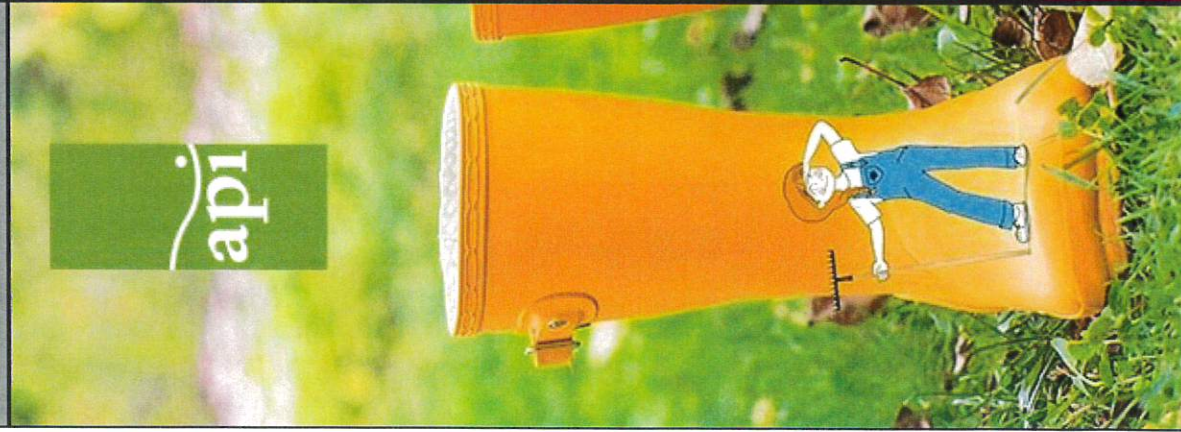



ASPACH LE HAUT PERI*
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Thème Fish burger ce jeudi 21 mars













Menu

	
<p>Lundi</p>	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette Lasagnes de boeuf /Lasagnes aux légumes Munster AOP Fruit de saison</p>
<p>Mardi</p>	<p>Betteraves HVE - Vinaigrette persillée Saucisse fumée HVE (porc) - Moutarde (vrac) /Boulettes de soja - Moutarde (vrac) Lentilles aux carottes Bio Saint Nectaire AOP Compote pomme</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Oeuf dur - Mayonnaise (vrac) Sauté de veau FR - Sauce charcutière /Quenelle nature - Sauce charcutière Ecrasé de pommes de terre Bio et panais Bio Buchette lait mélange Fruit de saison Bio</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Salade iceberg CE2 - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC - Ketchup /Aiguillettes de blé, épinards, féta - Ketchup Pain burger Pommes de terre noisette Fromage fondu en tranche Fruit de saison</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Carottes Bio râpée - Vinaigrette à l'orange Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar Fromage blanc sucré (vrac) Petit beurre</p>

ASPACH LE HAUT PERI*
Du 25/03/2024 au 29/03/2024
















Menu de Pâques ce jeudi 28 mars

Menu

	<p>Lundi</p> <p>Taboulé (semoule Bio)  - Poisson blanc meunière MSC  - , citron /Pané fromager - , citron Petits pois à la crème - Carottes à l'étuvée Gouda Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Céleri Bio  - Sauce façon remoulade Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate Emmental Bio  râpé Fruit de saison</p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Salade coleslaw Bio  - Vinaigrette Paupiette de veau FR  - Façon goulasch /Omelette - Façon goulasch Boulgour Bio  Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison Bio </p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Haricots verts - Vinaigrette - , maïs Boulettes à l'agneau UE - Sauce à l'ail /Boulettes de céréales - Sauce à l'ail Pommes de terre noisette Friandise de Pâques Gâteau chocolat poire du chef </p>	
<p>Vendredi</p>		

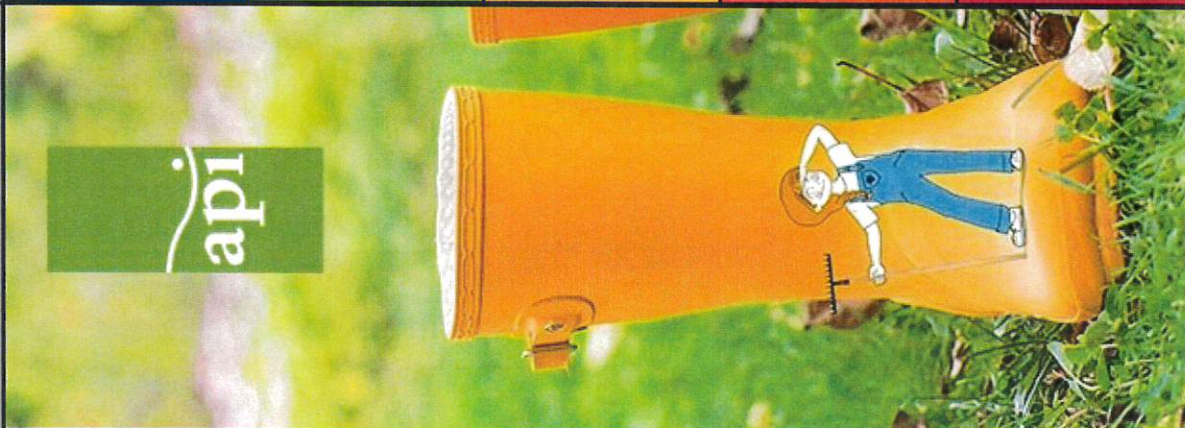
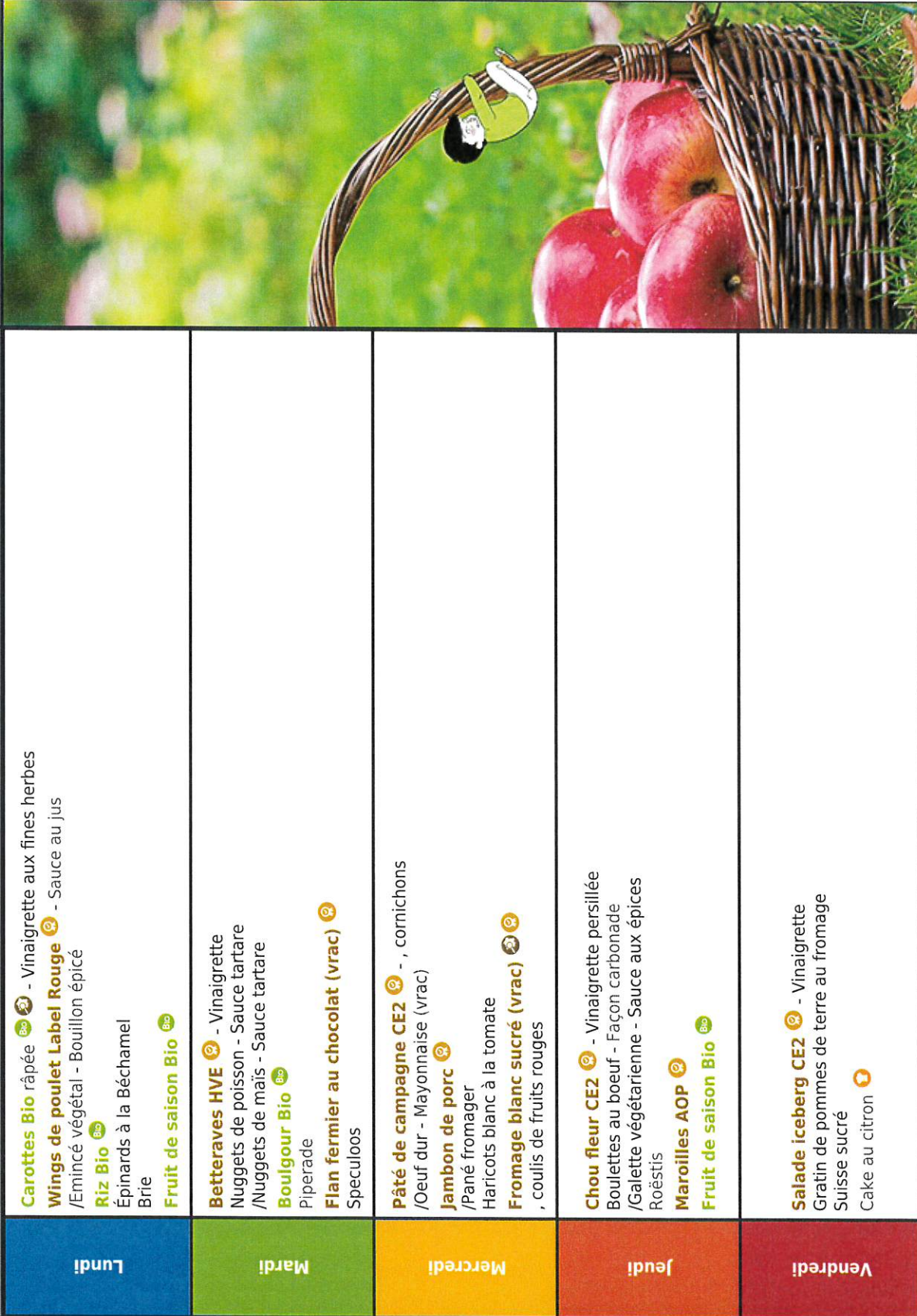

















ASPACH LE HAUT PERI*
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu

	
Lundi	
Mardi	<p>Salade iceberg CE2  - Vinaigrette Lasagnes de légumes Bio  Camembert Compote pomme</p>
Mercredi	<p>Haricots verts - Vinaigrette à l'échalote Emincé de porc FR  - Sauce à la lombarde /Emincé végétal - Sauce à la lombarde Polenta Fromage blanc fermier vanille HVE (vrac)   Madeleine</p>
Jeudi	<p>Carottes Bio râpée   - Vinaigrette au citron Filet de colin lieu MSC  - Sauce aneth /Quenelle nature - Sauce Béchamel Rutabagas Bio persillés  Tomme blanche Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Betteraves HVE  - Vinaigrette à la framboise Steak haché de boeuf FR  - Sauce tomate /Omelette - Sauce tomate Purée de pommes de terre Cantal AOP  Cake ingrédient mystère </p>

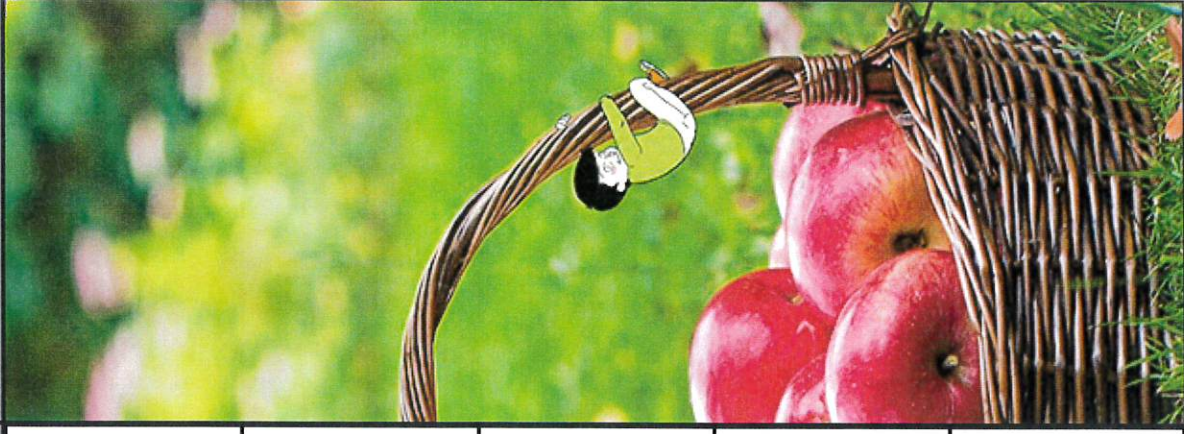
ASPACH LE HAUT PERI*
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu

	
<p>Lundi</p>	<p>Carottes Bio  râpée  - Vinaigrette aux fines herbes Wings de poulet Label Rouge  - Sauce au jus /Emincé végétal - Bouillon épicé Riz Bio  Épinards à la Béchamel Brie Fruit de saison Bio </p>
<p>Mardi</p>	<p>Betteraves HVE  - Vinaigrette Nuggets de poisson - Sauce tartare /Nuggets de maïs - Sauce tartare Boulgour Bio  Piperade Flan fermier au chocolat (vrac)  Speculoos</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Pâté de campagne CE2  - , cornichons /Oeuf dur - Mayonnaise (vrac) Jambon de porc  /Pané fromager Haricots blanc à la tomate Fromage blanc sucré (vrac)   , coulis de fruits rouges</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette persillée Boulettes au boeuf - Façon carbonade /Galette végétarienne - Sauce aux épices Roëstis Maroilles AOP  Fruit de saison Bio </p>
<p>Vendredi</p>	<p>Salade iceberg CE2  - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage Suisse sucré Cake au citron </p>

ASPACH LE HAUT PERI *
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menu



<p>Salade iceberg CE2 - Vinaigrette Bolognaise au bœuf Bio aux petits légumes /Bolognaise de lentilles Bio aux petits légumes Pâtes Bio Emmental Bio râpé Fruit de saison Bio </p>	<p>Oeuf dur - Mayonnaise (vrac) Pané fromager Purée de légumes Yaourt Bio sucré Petit beurre</p>
<p>Lentilles - Vinaigrette Paupiette de dinde UE - Sauce crème /Quenelle nature - Sauce crème Riz Bio Carottes Bio au jus Munster AOP Compote pomme</p>	<p>Beignets de chou fleur Falafel pois chiches, cumin et persil - Sauce blanche Semoule Bio Légumes couscous Tomme Bio à l'ail des ours Fruit de saison Bio </p>
<p>Carottes Bio râpée - Vinaigrette à l'orange Filet de colin lieu MSC - Sauce au curry /Omelette - Sauce au curry Risotto aux légumes Fromage à tartiner Crème dessert au chocolat</p>	

