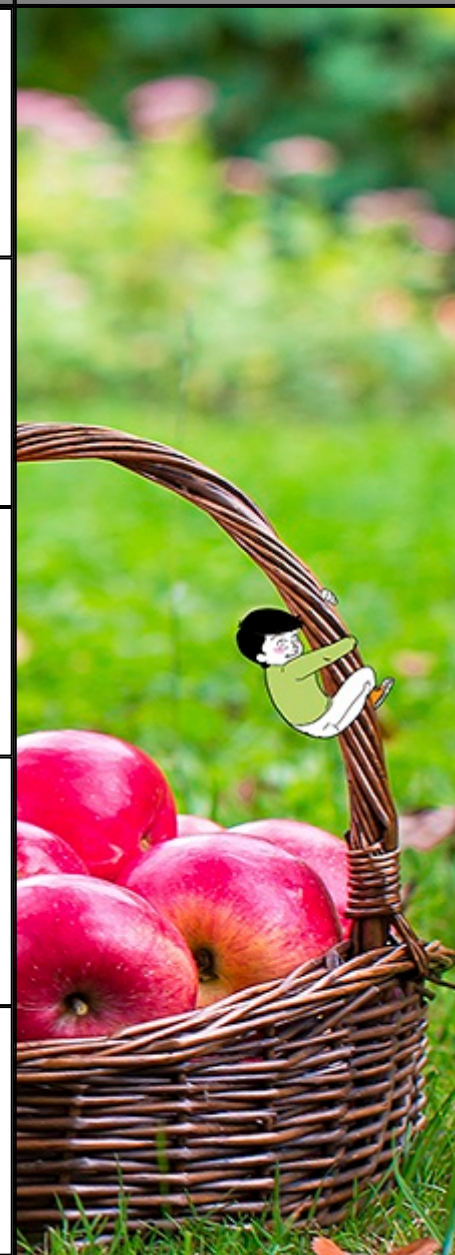


ASPACH LE HAUT PERI *
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu



Lundi	<p>Salade de maïs aux légumes - Vinaigrette Omelette - Sauce crème Pâtes d'Alsace HVE Haricots verts CE2 Comté AOP Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade iceberg CE2 - Vinaigrette Saucisse blanche HVE (porc) /Nuggets végétarien de blé Taboulé (semoule Bio), tomates et concombre Flan vanille fermier (vrac) Petit beurre</p>
Mercredi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Boulettes au boeuf - Sauce champignons /Boulettes de céréales - Sauce champignons Mélange de petits pois et carottes Riz Bio créole Fromage blanc sucré (vrac) , copeaux de chocolat</p>
Jeudi	<p>Radis rose HVE - , beurre Emincé de cuisse de poulet - Sauce paprika /Sauté végétal - Sauce paprika Ecrasé de pommes de terre Bio et courgettes Tomme Bio à la fleur de sureau Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Filet de poisson blanc mariné au citron vert /Curry de carottes et pois chiche Bio Gratin de gnocchis et asperges d'Alsace Coulommiers Cake au chocolat du chef </p>

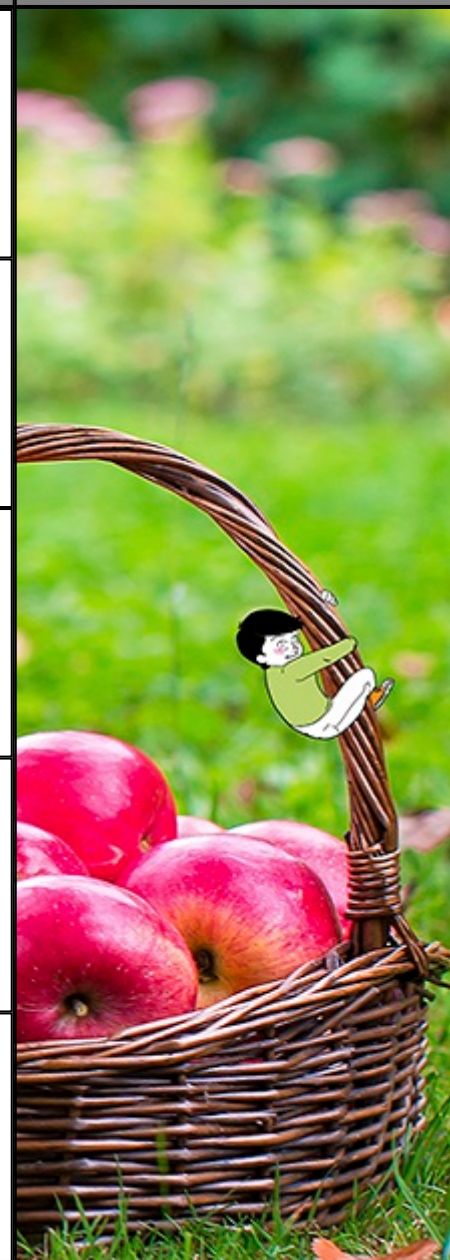
ASPACH LE HAUT PERI *
Du 20/05/2024 au 24/05/2024

Menu à thème "Ambiance de la brousse" ce vendredi 24 Mai

Menu



Lundi	
Mardi	<p>Betteraves HVE - Vinaigrette à l'échalote Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate Camembert Compote pomme Bio </p>
Mercredi	<p>Courgettes - Vinaigrette persillée Poulet façon à la reine - Croûte à bouchée /Quenelle nature - Sauce façon à la reine - Croûte à bouchée Coquillettes Bio Cantal AOP Fruit de saison Bio </p>
Jeudi	<p>Carottes Bio râpée - Vinaigrette Filet de colin lieu MSC - Sauce aneth /Oeufs durs - Sauce aux herbes Boulgour Bio Epinards à la vache qui rit Yaourt fermier Bio à la fraise (vrac) Madeleine</p>
Vendredi	<p>Salade iceberg CE2 - Vinaigrette Mafé de patate douce Bio, carotte Bio et fève Riz Bio pilaf Suisse fruité Fruit de saison</p>



ASPACH LE HAUT PERI *
Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu



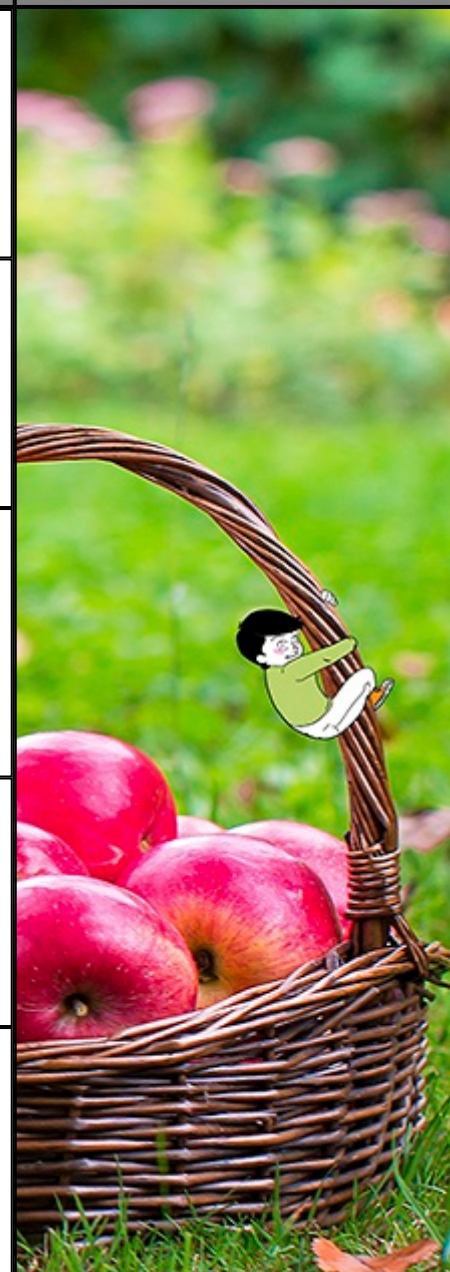
Lundi	<p>Radis rose HVE - , beurre Sauté de boeuf FR - Sauce aux oignons /Omelette - Sauce aux oignons</p> <p>Torsades HVE </p> <p>Chou fleur persillé CE2 </p> <p>Yaourt aromatisé Speculoos</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette à la menthe Jambon braisé (porc) FR - Sauce au jus /Galette végétarienne - Sauce aux épices Ecrasé de pommes de terre Bio </p> <p>Fromage à tartiner Fruit de saison Bio </p>
Mercredi	<p>Brocolis - Vinaigrette ravigote Sauté de poulet Label Rouge UE - Façon tajine /Emincé végétal façon tajine</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Légumes couscous Saint Paulin Éclair à la vanille</p>
Jeudi	<p>Courgettes - Vinaigrette Chili sin carne au riz Bio et légumes </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Fraises d'Alsace </p>
Vendredi	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC - Mayonnaise (vrac) /Nuggets végétarien de blé - Mayonnaise (vrac)</p> <p>Pâtes d'Alsace HVE </p> <p>Blettes béchamel Saint Nectaire AOP </p> <p>Compote pomme</p>



ASPACH LE HAUT PERI *
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu Wrap ce mardi 04 Juin

Menu



Lundi

Carottes Bio râpée - Vinaigrette aux fines herbes
 Gratin de **coquillettes Bio** et **chou fleur CE2**, béchamel fromagère
Fromage blanc sucré (vrac)
 Fruit de saison

Mardi

Betteraves HVE - Vinaigrette
 Garniture Wrap au poulet curry et crudités
 /Garniture Wrap aux oeufs curry et crudités - Sauce mayonnaise au curry - , maïs
 Wrap
Feta AOP
Fruit de saison Bio

Mercredi

Salade iceberg CE2 - Vinaigrette
 Boulettes au **bœuf Bio FR** - Façon carbonade
 /Boulettes végétariennes - Sauce aux épices
Penne Bio
Carottes Bio vapeur
Emmental Bio
 Cake à la framboise du chef

Jeudi

Tomates Bio - Vinaigrette balsamique
 Sauté de porc FR - Sauce à l'estragon
 /Aiguillettes de blé, épinards, fêta
 Haricots verts vapeur
 Roëstis
 Brie
Flan vanille fermier (vrac)

Vendredi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc
 Filet de **colin lieu MSC** - Bouillon épicé
 /Galette végétarienne - Bouillon épicé
Blé Bio
 Aubergines grillées
Tomme blanche Bio
 Éclair au chocolat