

ASPACH LE HAUT PERI
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Mise à l'honneur des fabuleuses légumineuses cette semaine!

Menu

Lundi

Betteraves CE2 🌱 - Vinaigrette aux fines herbes
Saucisse fumée HVE (porc) 🌱🇫🇷 - Bouillon épice
 /Saucisse végétale - Bouillon épice
Pommes de terre Bio vapeur 🌱
Haricots verts CE2 🌱
 Brie
 Fruit de saison

Mardi

Lentilles CE2 d'Alsace 🌱🇫🇷 - Vinaigrette ciboulette
Filet de Colin d'Alsaka MSC 🌱
 /Aiguillettes de blé, épinards, fêta
 Sauce aux herbes
Riz Bio Pilaf 🌱
 Fromage à tartiner
 Fruit de saison

Mercredi

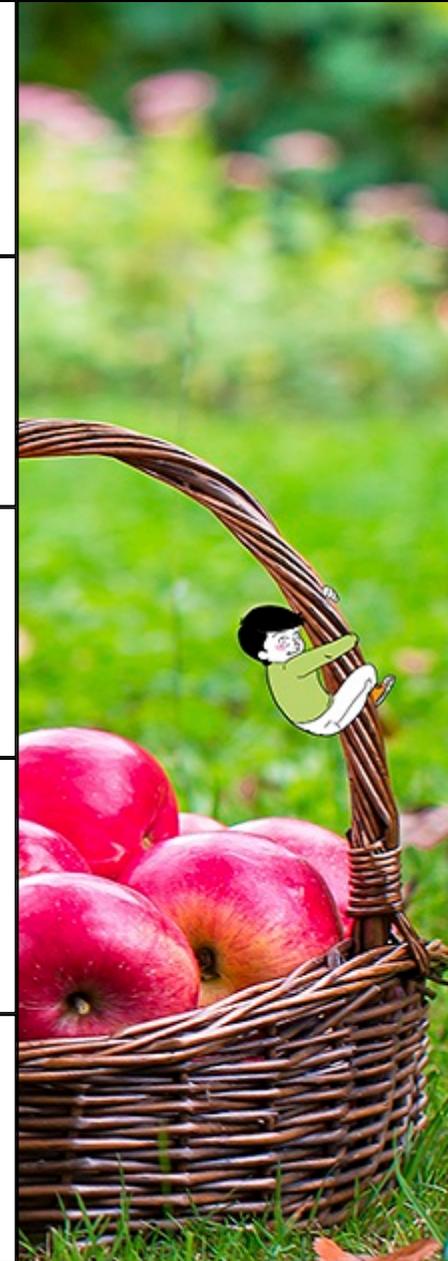
Céleri Bio râpé 🌱 - Sauce façon rémoulade
 Sauté de boeuf FR 🇫🇷 - Sauce brune
 /Flan de carottes à l'emmental
 Pâtée de **pommes de terre, carotte, céleri Bio** 🌱
Fromage blanc sucré (vrac) 🌱🌱
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes Bio râpée 🌱🇫🇷 - Vinaigrette au citron
 Raviolis de volaille - Sauce crème
 /Tortellini ricotta épinards - Sauce crème
Salade iceberg CE2 🌱
 Vinaigrette au citron
Cantal AOP 🌱
 Cake ingrédient mystère 🍷

Vendredi

Oeuf dur (froid)
 Mayonnaise (vrac)
 Bolognaise de lentilles aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri, courgettes, navet)
Pâtes HVE 🌱🇫🇷
Emmental Bio râpé 🌱
 Suisse sucré



ASPACH LE HAUT PERI
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu

api

Lundi

Taboulé (**semoule Bio**) à la menthe ^{Bio}
 Émincé de bœuf FR ^{FR} - Façon carbonade
 /Omelette du chef (MEA) aux fines herbes ^{FR}
Petits pois carottes CE2 ^{FR}
Pommes de terre Bio sautées ^{Bio}
 Petit moulé ail et fines herbes
 Compote pomme

Mardi

Salade coleslaw (**carottes Bio, Chou blanc Bio**) ^{Bio} - Vinaigrette aux fines herbes
Coquillettes Bio, béchamel fromagère ^{FR}
Chou fleur CE2 ^{FR}
Yaourt lait fermier Bio aux fruits rouges (vrac) ^{Bio} ^{FR}
 Fruit de saison

Mercredi

Radis Bio râpé ^{Bio} ^{FR}
 Vinaigrette persillée
 Quiche lorraine (porc)
 /Quiche aux légumes (Tomates, aubergines, courgettes, poivrons)
Salade iceberg CE2 ^{FR}
 Vinaigrette persillée
 Fromage
 Fruit de saison

Jeudi

Panais Bio râpé ^{Bio} - Vinaigrette au fromage blanc
 Cordon bleu de dinde FR ^{FR}
 /Pané fromager
 Purée de **patates douces Bio** et **carottes Bio** ^{Bio}
Tomme Bio à l'ail des ours ^{Bio} ^{FR}
Fruit de saison Bio ^{Bio}

Vendredi

Pâté de campagne ^{FR} - , cornichons
 /Macédoine de **légumes** (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Vinaigrette
 Marmite de **colin MSC** ^{FR}
 /Oeufs durs - Sauce blanche
Riz Bio pilaf ^{Bio}
 Épinards
Fromage blanc sucré (vrac) ^{FR} ^{FR}
 Comptée de Fruits rouges



ASPACH LE HAUT PERI
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Menu



Lundi

Salade mée - Vinaigrette
 Bolognaise au bœuf FR aux petits légumes
 /Bolognaise de lentilles aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri, courgettes, navet)
Coquillettes HVE
 Emmental râpé
Fruit de saison Bio

Mardi

Maïs - Vinaigrette à l'échalote
 Tortellini ricotta épinards - Sauce crème
 Fromage
 Compote pomme

Mercredi

Oeuf dur (froid)
 Vinaigrette aux fines herbes
 Pilon de poulet FR
 /Boulettes de soja, tomate, basilic
 Potatoes
 Mayonnaise (vrac)
 Yaourt aromatisé
 Cake du chef au chocolat

Jeudi

Carottes Bio râpée - Vinaigrette
Filet de Colin d'Alsaka MSC - Sauce façon à la reine
 /Quenelle nature - Sauce façon à la reine
 Riz créole
 Croûte à bouchée
Cantal AOP
Fruit de saison Bio

Vendredi

Céleri Bio râpé - Sauce façon rémoulade
 Emincé de veau FR - Sauce aux olives
 /Emincé de pois et blé - Sauce aux olives
 Blé
 Chou romanesco
 Fromage (à la coupe)
 Crème dessert vanille (vrac)

