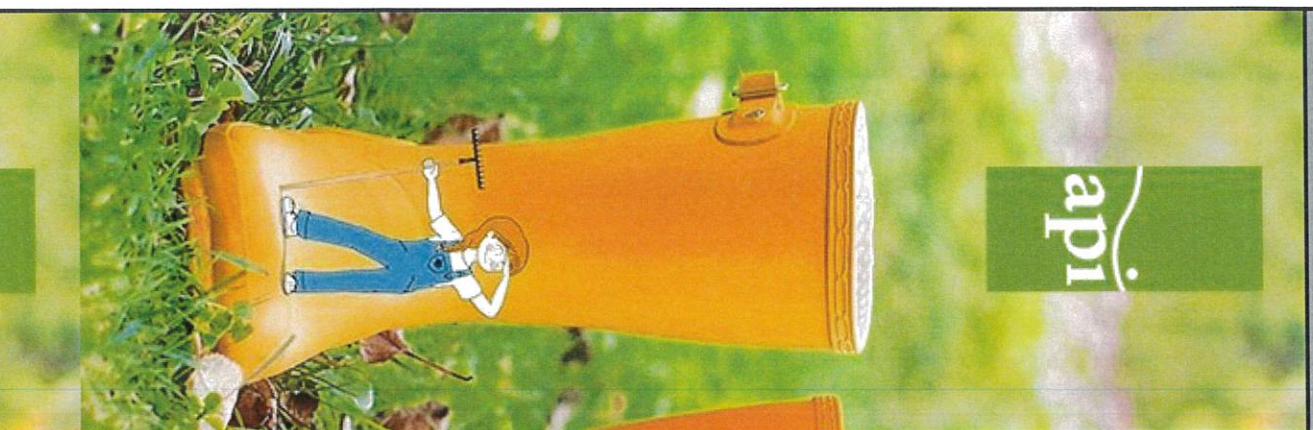


**ASPACH LE HAUT PERI**  
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menu



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Concombre Bio</b>  - Vinaigrette au fromage blanc  <b>Tortellinis ricotta épinards Bio</b>  - Sauce provençale                      Emmental râpé                      Compote du chef aux <b>pommes Bio</b>  </p>	<p><b>Carottes Bio</b> râpée   - Vinaigrette  <b>Poisson pané 100 % filet MSC</b>                       /Pain fromager  <b>Boulgour Bio</b>   <b>Courgettes Bio</b> aux herbes   <b>Tomme Bio Nature</b>                       Fruit de saison</p>	<p><b>Tomates Bio</b>  - Vinaigrette balsamique  <b>Emincé de poulet Label Rouge FR</b>                       /Emincé de pois et blé  <b>Riz Bio</b>   <b>Chou fleur</b> béchamel                       Fromage à tartiner                      Cake du chef au chocolat </p>	<p><b>Haricots verts</b>  - Vinaigrette  <b>Saucisse blanche HVE (porc)</b>                        /Saucisse végétale (goût merguez)                      Ketchup  <b>Chips HVE</b> (de la ferme Claude)    <b>Betteraves HVE</b>  - Vinaigrette                      Yaourt sucré                      Fruit de saison</p>	<p>Salade mêlée                      Vinaigrette aux fines herbes                      Boulettes au boeuf                      /Falafels                      Sauce au curry  <b>Semoule Bio</b>   <b>Petits pois au jus</b>   <b>Sainte Paulette</b>                      Fruit de saison</p>

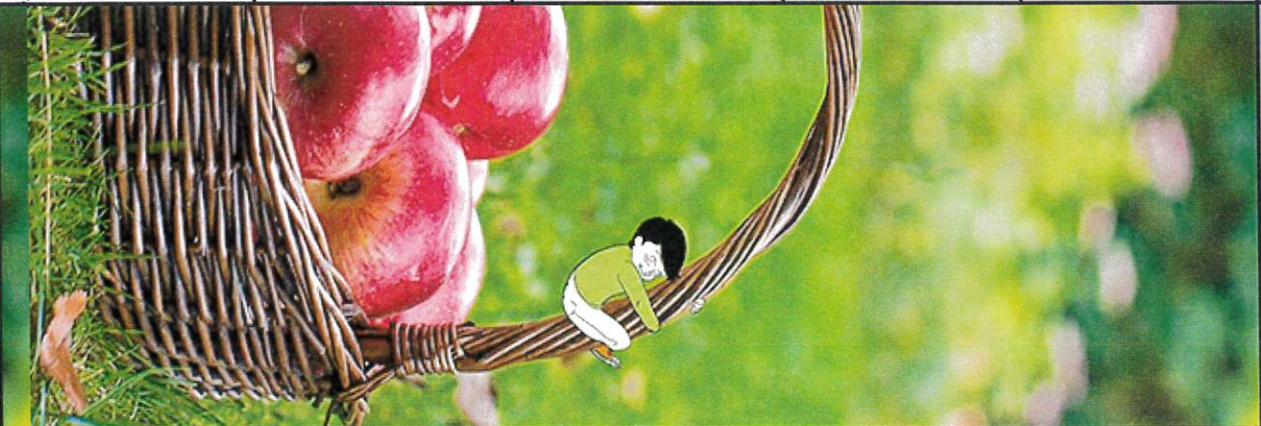
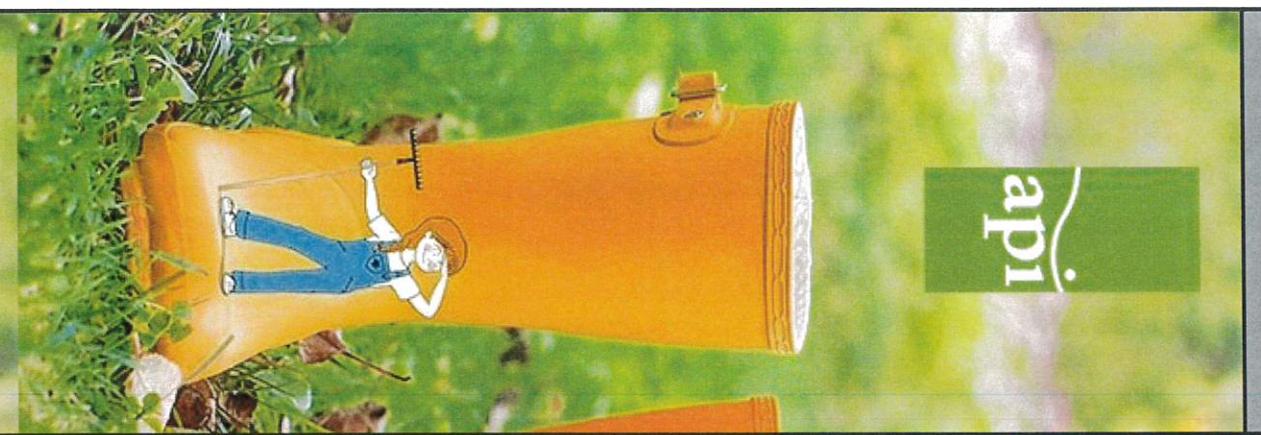
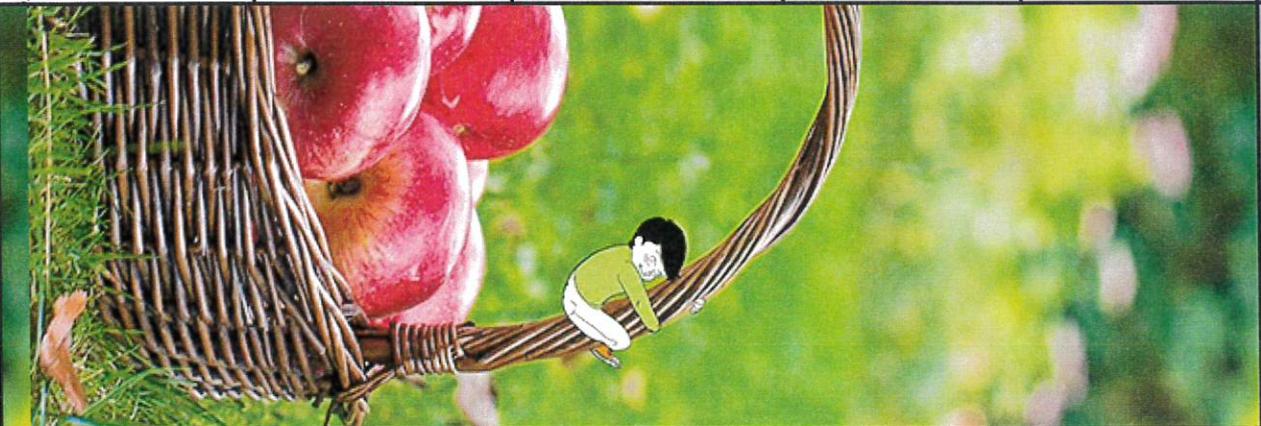
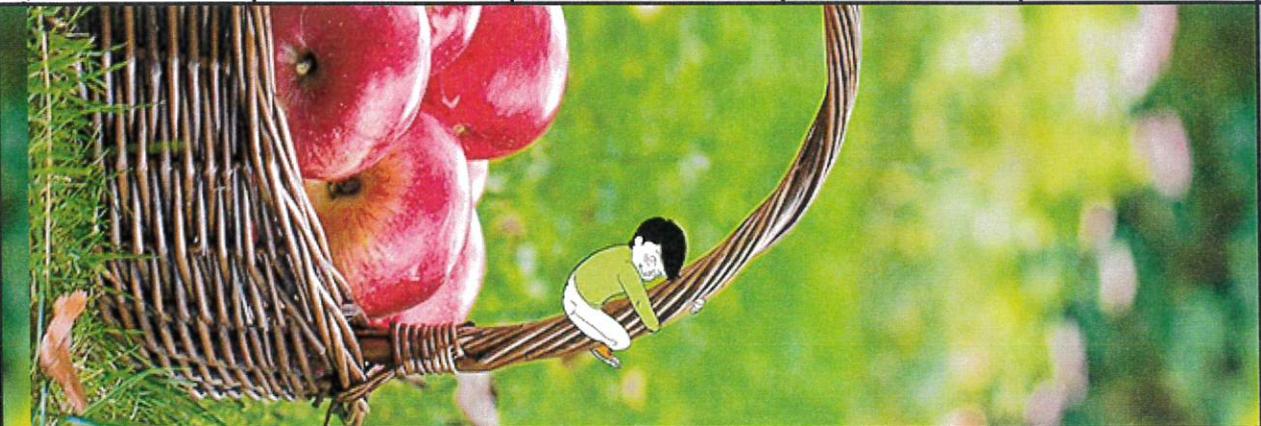


Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc s

**ASPACH LE HAUT PERI**  
**Du 08/09/2025 au 12/09/2025**

Menu à thème "Voyage en Italie" ce vendredi 12 septembre

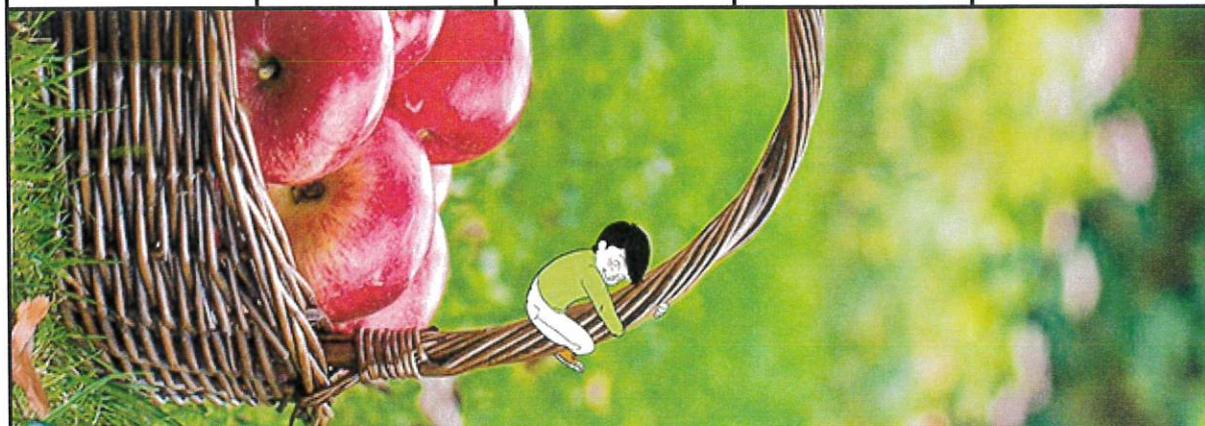
Menu

<p><b>Lundi</b></p>	<p>Beignets de chou fleur  <b>Filet de Colin d'Alsaka MSC</b>           /Eufs durs  <b>Riz Bio</b>           Brocolis béchamel          Camembert          Flan nappé caramel</p>	
<p><b>Mardi</b></p>	<p><b>Concombre Bio</b>           Vinaigrette ciboulette          Fricassée de haricots blancs et rouges - Sauce basquaise  <b>Pâtes d'Alsace</b>   <b>Fromage blanc sucré (vrac)</b>           Fruit de saison</p>	
<p><b>Mercredi</b></p>	<p>Salade mêlée          Vinaigrette  <b>Jambon de porc</b>           /Aiguillettes de blé, épinards, fêta          Sauce charcutière          Ecrasé de <b>pommes de terre Bio</b>   <b>Cantal AOP</b>   <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	
<p><b>Jeudi</b></p>	<p>Mais - Vinaigrette à l'échalote          Émincé de bœuf FR  - Sauce Marengo          /Omelette du chef (MEA) aux champignons   <b>Carottes Bio</b> braisées   <b>Blé Bio pilaf</b>   <b>Yaourt Bio sucré (vrac)</b>           Cake du chef à la framboise </p>	
<p><b>Vendredi</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b>           Vinaigrette au basilic          Sauce façon carbonara de volaille          /Sauce au fromage fondu  <b>Pâtes d'Alsace</b>           Mozzarella          Panna cotta  <b>Fruits jaunes</b> (pêches et abricots)</p>	

Toutes nos viandes de bœuf, veau et porc s

**ASPACH LE HAUT PERI**  
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Menu

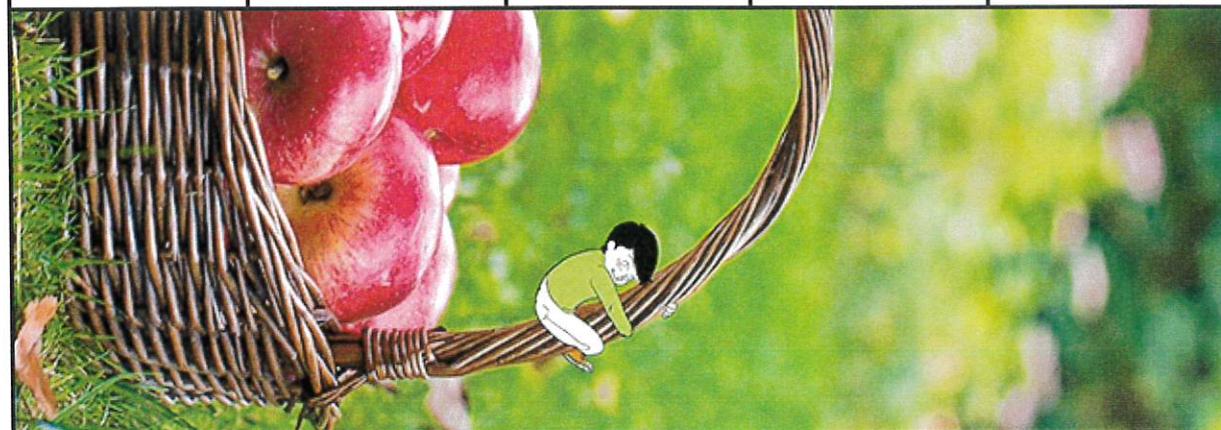
			
<b>Lundi</b>	<p><b>Céleri Bio râpé</b>  - Sauce façon rémoulade            Sauté de boeuf FR  - Façon Stroganoff            /Nuggets végétarien de blé - Ketchup</p> <p><b>Semoule Bio</b>   <b>Courgettes Bio rôties</b>   <b>Tomme Bio</b> à la fleur de sureau             Fruit de saison</p>	<b>Mardi</b>	<p>Melon            Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> aux petits légumes (carottes, céleri, courgettes)   <b>Coquillettes HVE</b>    <b>Yaourt fermier fruits rouges HVE</b> (vrac)              Eclair à la vanille</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Concombre Bio</b>             Vinaigrette à l'huile d'olive            Cordon bleu de dinde FR             /Pané fromager            Taboulé (<b>semoule Bio</b>), tomates, poivrons             Brie            Fruit de saison</p>	<b>Jeudi</b>	<p><b>Carottes Bio râpée</b>   - Vinaigrette            Poulet façon à la reine            /Ouenelle nature - Sauce façon à la reine            Croûte à bouchée  <b>Pâtes HVE</b>              Buchette lait mélangé vache et chèvre            Compote du chef aux <b>pommes Bio</b>  </p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Betteraves HVE</b>  - Vinaigrette à la framboise  <b>Filet de Colin d'Alsaka MSC</b>  - Sauce citron            /Fricassée de fèves  <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur   <b>Epinards béchamel</b>   <b>Yaourt fermier Bio</b> aux quetsches cannelle (vrac)              Fruit de saison</p>		

ASPACH LE HAUT PERI  
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu

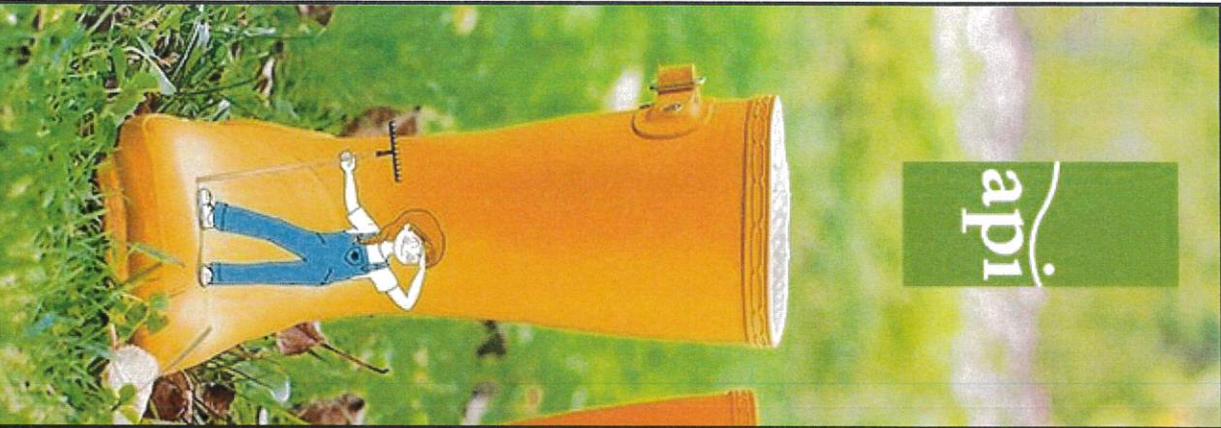
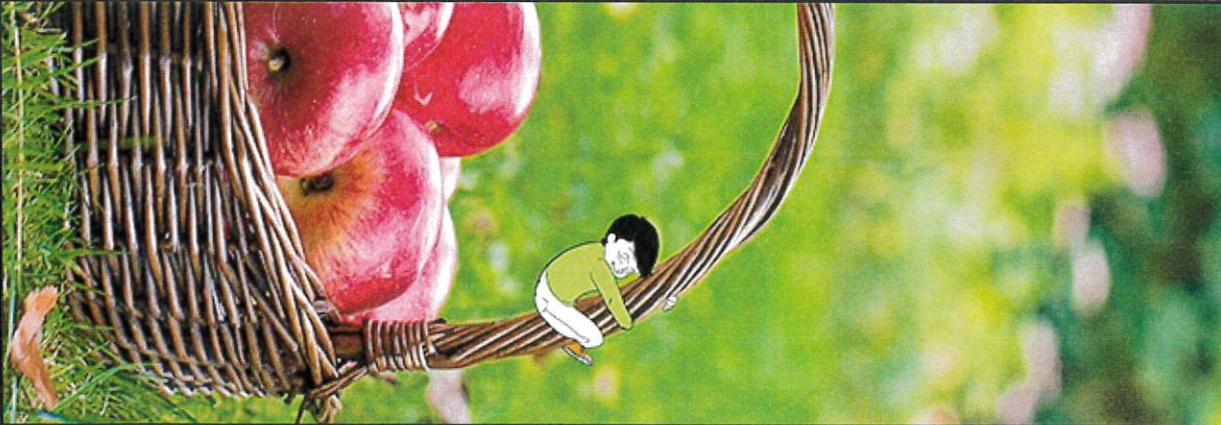


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Haricots verts</b>  - Vinaigrette à l'échalote  <b>Poisson blanc meunière MSC</b>                       /Omelette du chef (MEA)                       Ketchup  <b>Pâtes d'Alsace HVE</b>                       Coulommiers                      Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes Bio</b>   - Vinaigrette persillée                      Chili sin carne avec maïs, poivrons et haricots rouges  <b>Riz Bio</b>   <b>Comté AOP</b>                       Tarte aux pommes</p>	<p>Sardines à la tomate  <b>Haut de cuisse de poulet rôti Label Rouge</b>                       /Nuggets végétarien de blé  <b>Pommes de terre Bio</b>  rôties  <b>Petits pois au jus</b>                       Mimosette                      Compote du chef aux <b> pommes Bio</b> </p>	<p><b>Céleri Bio</b>  - Vinaigrette                      Sauté de <b>boeuf Bio FR</b>   - Sauce brune                      /Emincé de pois et blé - Sauce aux herbes  <b>Semoule Bio</b>                       Poêlée de légumes   <b>Yaourt Bio sucré (vrac)</b>   <b>Fruit de saison (régional)</b> </p>	<p>Salade mêlée                      Vinaigrette                      Quenelle de volaille - Sauce curcuma                      /Quenelle nature - Sauce curcuma                      Ecrasé de <b> pommes de terre Bio</b>   <b>Yaourt fermier HVE à la myrtille (vrac)</b>                       Petit beurre</p>



**ASPACH LE HAUT PÉRI**  
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menu

 			
<b>Lundi</b>	<p><b>Chou blanc Bio</b> râpé  - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p><b>Epinards béchamel</b>  </p> <p><b>Boulgour Bio</b> </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>		
<b>Mardi</b>	<p><b>Radis Bio</b> râpé   </p> <p>Vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Omelette du chef (MEA) </p> <p>Sauce tomate </p> <p><b>Coquillettes Bio</b> </p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>		
<b>Mercredi</b>	<p><b>Betteraves HVE</b>   - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Merquez FR </p> <p>/Saucisse végétale (goût merquez)</p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p>Légumes tajine</p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b> </p> <p>Fruit de saison</p>		
<b>Jeudi</b>	<p>Emmental en cubes (froid) - Vinaigrette</p> <p><b>Kassler HVE</b> (porc)  </p> <p>/Pané fromager</p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Pommes de terre Bio façon Roigabrageldis</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Vinaigrette</p> <p><b>Fromage blanc sucré (virac)</b>  </p>		
<b>Vendredi</b>	<p>Nem aux légumes</p> <p>Sauté de <b>boeuf Bio</b> FR   - Sauce échalote</p> <p>/Fricassée de lentilles</p> <p><b>Macaronis</b> </p> <p><b>Carottes Bio</b> persillées </p> <p><b>Munster AOP</b> </p> <p>Compte du chef <b>pomme Bio</b> et poire  </p>		