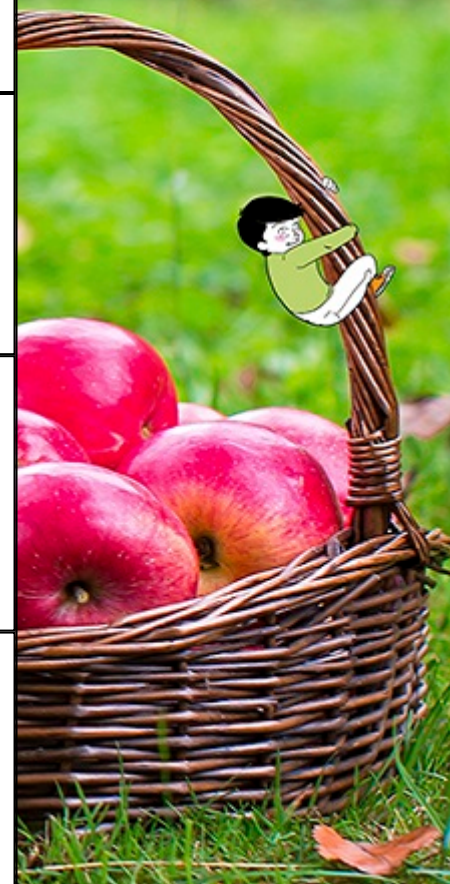


# ASPACH LE HAUT PERI

## Du 10/11/2025 au 14/11/2025

### Menu



Lundi

**Betteraves HVE** 🍷 - Vinaigrette à la framboise  
Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate 🍷  
Emmental râpé  
**Fruit de saison Bio** 🌿

Mardi

Mercredi

**Carottes Bio** râpée 🌿 🍷 - Vinaigrette  
**Sauté de poulet Label Rouge FR** 🍷 🍷 - Sauce champignons  
/Quenelle nature - Sauce champignons  
**Riz Bio** 🌿  
Brocolis persillés  
**Munster AOP** 🍷  
**Fruit de saison Bio** 🌿

Jeudi

Salade verte  
Vinaigrette  
Saucisse Fumée HVE (porc)  
/Saucisse végétale pois et blé  
Sauce currywurst  
**Nuddles IGP** 🍷  
**Yaourt lait fermier Bio** à l'égline (vrac) 🌿 🍷  
Cake aux **pommes bio** et à la cannelle 🌿 🍷

Vendredi

**Panais Bio** râpé 🌿 - Sauce façon rémoulade  
**Filet de Colin d'Alsaka MSC** 🍷  
/Boulettes tomate mozzarella  
Sauce à la lombarde  
**Pommes de terre Bio** vapeur 🌿  
**Carottes Bio** 🌿  
Fromage à tartiner  
Fruit de saison

# ASPACH LE HAUT PERI

## Du 17/11/2025 au 21/11/2025

### Menu



Lundi

**Carottes Bio** râpée - Vinaigrette  
Chili con carne FR avec poivrons, maïs, haricots rouges   
/Chili sin carne avec maïs, poivrons et haricots rouges  
**Riz Bio**   
Fromage blanc sucré  
Madeleine

Mardi

Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Sauce façon rémoulade  
**Cubes de colin MSC** - Sauce curcuma  
/Pané de blé, tomates, mozzarella  
**Semoule Bio**   
Haricots plats  
**Cantal AOP**   
Fruit de saison

Mercredi

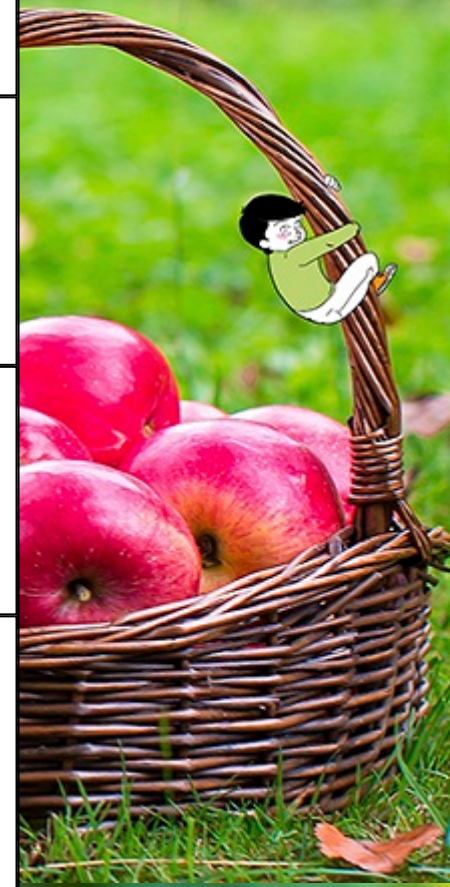
**Céleri Bio** râpé - Vinaigrette aux pommes  
Pilon de poulet FR   
/Aiguillette végétarienne aux pois chiches  
**Boulgour Bio**   
**Chou fleur Bio béchamel**   
**Saint Nectaire AOP**   
Cake du chef à l'orange

Jeudi

Potage de potiron (concentré)  
**Pommes de terre Bio** façon tartiflette   
Fromage à tartiner  
**Fruit de saison Bio**

Vendredi

**Salade iceberg CE2**   
Vinaigrette  
**Steak haché de boeuf Bio** - Sauce aux herbes  
/Omelette du chef (MEA) - Sauce aux herbes  
Farfalles  
**Carottes Bio**   
Camembert  
Crème dessert du chef au chocolat



# ASPACH LE HAUT PERI

## Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Menu

Lundi

**Oeuf dur Ce2**   
 Vinaigrette aux fines herbes  
**Poisson pané 100 % filet MSC**   
 /Pané fromager  
 , citron  
**Coquillettes Bio**   
**Petits pois au jus**   
**Tomme Bio** à la fleur de sureau   
**Fruit de saison Bio** 

Mardi

**Salade iceberg CE2**   
 Vinaigrette  
**Kassler HVE** (porc)   
 /Galette végétarienne du chef au boulgour  
 Sauce moutarde  
 Lentilles aux **carottes Bio**   
**Yaourt lait fermier** pêche de vigne HVE (vrac)   
 Gaufre de Liège

Mercredi

Potage Dubarry (concentré)  
 Boulettes au boeuf - Sauce paprika  
 /Dahl de **lentilles Bio**   
 Ecrasé de **pommes de terre et patate douce Bio**   
 Fromage (à la coupe)  
 Flan nappé caramel

Jeudi

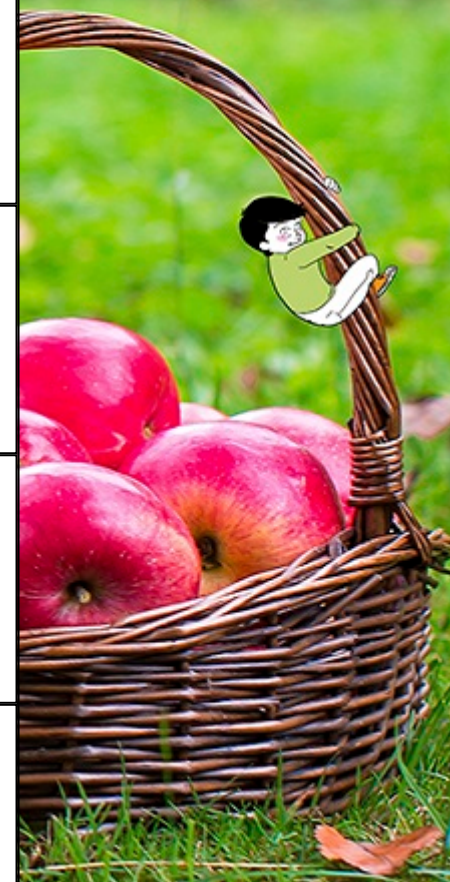
Salade de pâtes aux légumes - Vinaigrette  
 Etouffade de mogettes et champignons  
**Semoule Bio**   
 Brie  
 Compote du chef **pomme Bio** et poire 

Vendredi

**Radis Bio râpé**   
 Vinaigrette au fromage blanc  
**Emincé de poulet Label Rouge FR**  - Sauce façon à la reine  
 /Quenelle nature - Sauce façon à la reine  
**Riz Bio**   
 Croûte à bouchée  
 Buchette lait mélangé vache et chèvre  
**Fruit de saison Bio** 

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine France

api



# ASPACH LE HAUT PERI

Du 01/12/2025 au 05/12/2025

## Menu

Lundi

Maïs - Vinaigrette  
Sauté de boeuf FR  - Façon Strogonoff  
/Emincé de pois et blé - Façon Strogonoff  
**Pommes de terre Bio**  vapeur   
**Chou rouge Bio**    
**Pont l'Evêque AOP**   
**Fruit de saison Bio** 

Mardi

**Carottes Bio**  râpée  - Vinaigrette persillée  
**Poisson blanc meunière MSC**   
/Galette de blé, fromage et épinard  
**Blé Bio**   
**Epinards béchamel**   
**Tomme Bio** à l'ail des ours    
Flan nappé caramel

Mercredi

Salade verte  
Vinaigrette  
Steak haché de boeuf FR   
**/Poisson pané 100 % filet MSC**   
Ketchup  
Pain burger  
Potatoes  
Cheddar  
**Fruit de saison Bio** 

Jeudi

**Potage de courges Bio**   
Poulet et **riz Bio** façon paëlla   
/Paëlla végétarienne au **riz Bio** et légumes   
**Fromage blanc sucré (vrac)**    
Compote de pommes (vrac)

Vendredi

**Pâté de campagne CE2** (porc)   
/Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois)  - Vinaigrette  
**Omelette Bio** du chef au fromage (oeuf Bio)   
Sauce tomate   
**Coquillettes Bio**   
Chou romanesco  
Chocolat de Saint Nicolas  
Plat signature  
Cake aux épices 

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont

api

