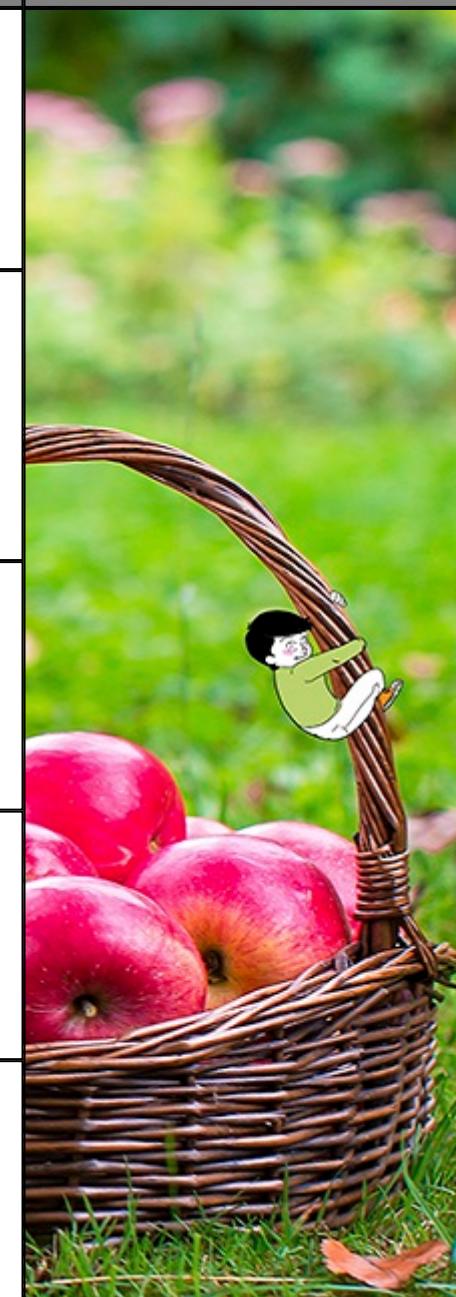


ASPACH LE HAUT PERI
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Menu



	Lundi	Carottes Bio râpée - Vinaigrette persillée Quenelle de foie - Sauce échalote /Quenelle nature - Sauce échalote Pommes de terre Bio sautées Rutabagas Bio Yaourt lait fermier Bio à l'orange (vrac) Fruit de saison
	Mardi	Céleri Bio râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Saucisse de Strasbourg FR (porc) /Saucisse pois et blé Moutarde douce d'Alsace Choucroute Bio Pommes de terre Bio vapeur Yaourt Bio nature sucré Barre de céréales
	Mercredi	Salade verte Vinaigrette à l'échalote Parmentier de potimarron aux champignons et pois chiches Saint Paulin Fruit de saison Bio
	Jeudi	Panais Bio râpé - Sauce façon rémoulade Sauté de veau FR - Sauce façon blanquette /Falafels - Sauce au curry Riz Bio Saint Nectaire AOP Compote du chef pomme Bio mangue
	Vendredi	Potage de potimarron (concentré) Cassolette au colin /Aiguillette végétarienne aux pois chiches Roëstis Yaourt lait fermier Bio à l'églantine (vrac) Cake vanille



ASPACH LE HAUT PERI
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Menu à thème "On fête Noël ensemble" ce jeudi 18 décembre.

		Menu	
 	Lundi	<p>Salade coleslaw (carottes Bio, Chou blanc Bio) <small>Bio</small> - Vinaigrette Bolognaise au bœuf FR aux petits légumes <small>FR</small> /Bolognaise de lentilles Bio aux petits légumes (carottes, céleri) <small>FR</small> Pâtes d'Alsace <small>FR</small> Emmental râpé Suisse sucré</p>	
	Mardi	<p>Salade de brocolis - Vinaigrette aux fines herbes Nuggets de poisson /Nuggets de blé Mayonnaise (vrac) Ecrasé de pommes de terre et potimarron Bio <small>Bio</small> Munster AOP <small>FR</small> Fruit de saison Bio <small>Bio</small></p>	
	Mercredi	<p>Potage de panais Bio <small>Bio</small> Fricassée de fèves - Sauce au lait de coco Riz Bio <small>Bio</small> Fromage blanc sucré (vrac) <small>FR</small> Fruit de saison</p>	
	Jeudi	<p>Terrine de poisson - Mayonnaise (vrac) /Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) <small>FR</small> - Sauce façon rémoulade Suprême de volaille - Sauce crème /Filet de saumon MSC <small>FR</small> - Sauce crème Pané fromager Pommes dauphines Haricots verts CE2 <small>FR</small> Chocolat de Noël Dessert de Noël <small>FR</small></p>	
	Vendredi	<p>Betteraves HVE <small>FR</small> - Vinaigrette à l'échalote Boulettes au veau <small>FR</small> - Sauce au miel /Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce au miel Boulgour Chou fleur Béchamel Comté AOP <small>FR</small> Fruit de saison Régional</p>	

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc s