

# 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

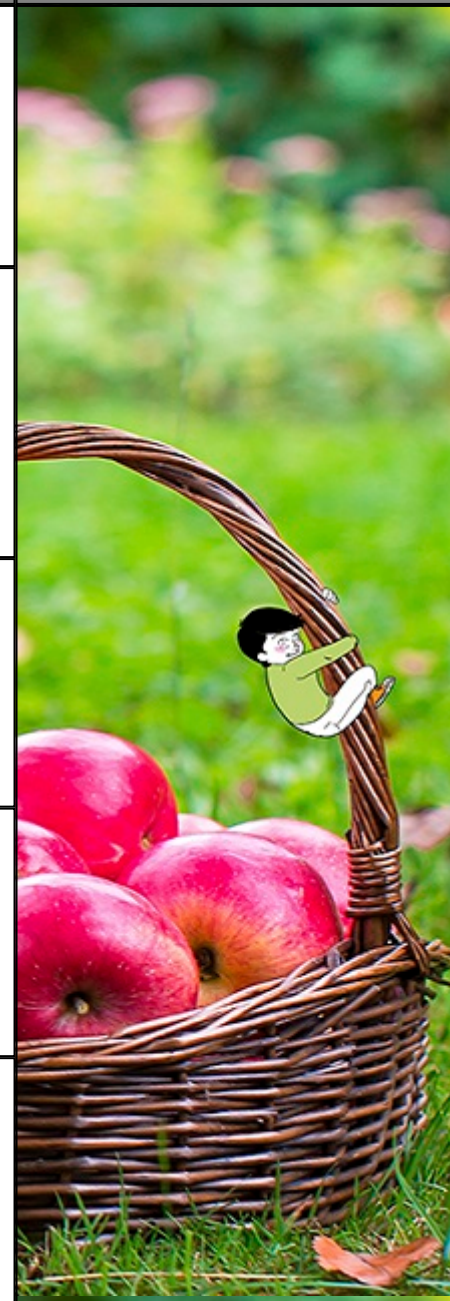
Salade verte  
 Vinaigrette à l'échalote  
 Parmentier de potimarron aux champignons et pois chiches  
 Saint Paulin  
**Fruit de saison Bio** 

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'égline** (vrac)    
 Cake vanille 



api



# 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

Salade coleslaw (**carottes Bio**, **Chou blanc Bio**) <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Bolognaise au bœuf FR aux petits légumes <sup>FR</sup> <sup>🍴</sup>  
/Bolognaise de **lentilles Bio** aux petits **légumes (carottes, céleri)** <sup>🍴</sup>  
**Pâtes d'Alsace** <sup>🍴</sup> <sup>🍴</sup>  
Emmental râpé  
Suisse sucré

Mardi

Salade de brocolis - Vinaigrette aux fines herbes  
Nuggets de poisson  
/Nuggets de blé  
Mayonnaise (vrac)  
Ecrasé de **pommes de terre et potimarron Bio** <sup>Bio</sup>  
**Munster AOP** <sup>🍴</sup>  
**Fruit de saison Bio** <sup>Bio</sup>

Mercredi

**Potage de panais Bio** <sup>Bio</sup>  
Fricassée de fèves - Sauce au lait de coco  
**Riz Bio** <sup>Bio</sup>  
**Fromage blanc sucré (vrac)** <sup>🍴</sup> <sup>🍴</sup>  
Fruit de saison

Jeudi

Terrine de poisson - Mayonnaise (vrac)  
/Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) <sup>🍴</sup> - Sauce façon rémoulade  
Suprême de volaille - Sauce crème  
/Filet de saumon MSC <sup>🍴</sup> - Sauce crème  
Pané fromager  
Pommes dauphines  
**Haricots verts CE2** <sup>🍴</sup>  
Chocolat de Noël  
Dessert de Noël <sup>🍴</sup>

Vendredi

**Betteraves HVE** <sup>🍴</sup> - Vinaigrette à l'échalote  
Boulettes au veau <sup>FR</sup> - Sauce au miel  
/Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce au miel  
Boulgour  
Chou fleur Béchamel  
**Comté AOP** <sup>🍴</sup>  
Fruit de saison <sup>🍴</sup>  
se <sup>Regional</sup>

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc se

