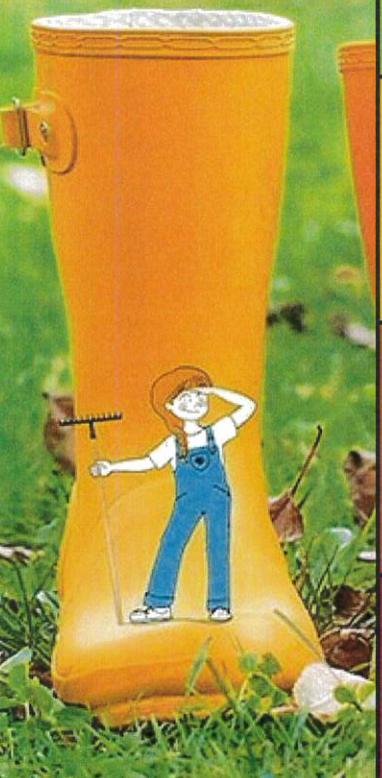
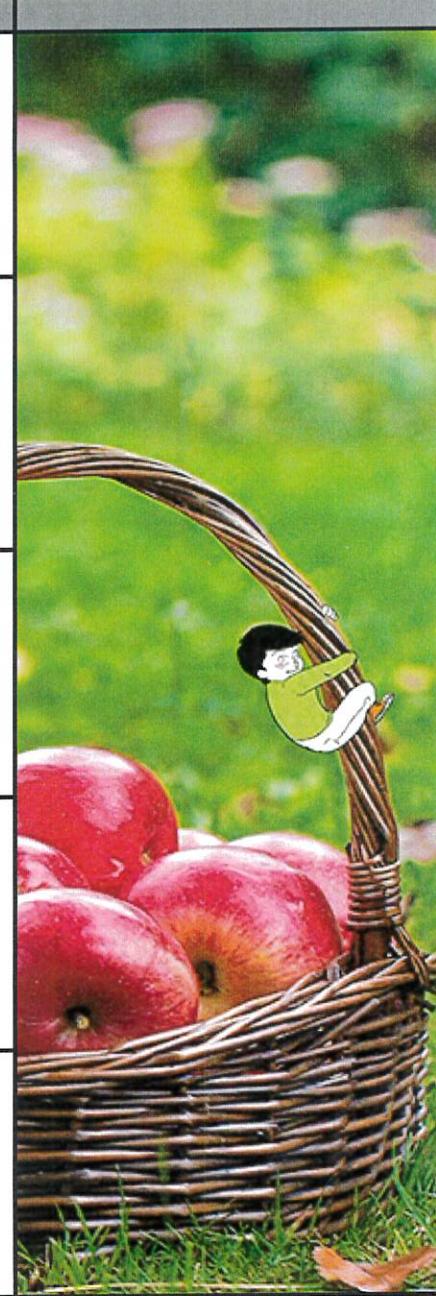


ASPACH LE HAUT PERI
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu

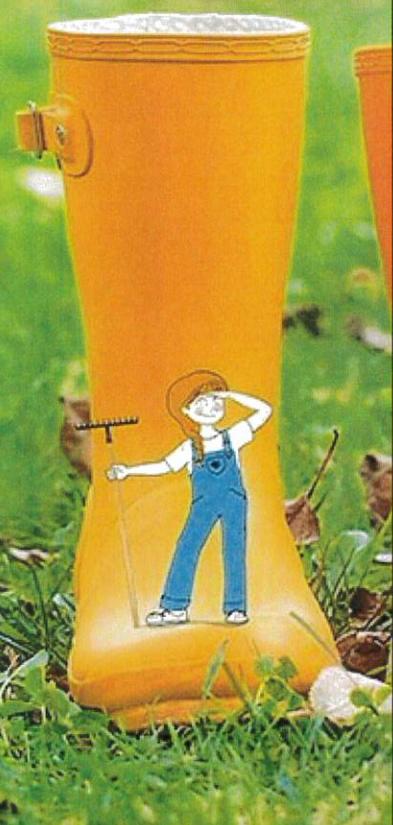


	Lundi	<p>Betteraves HVE - Vinaigrette Sauce bolognaise /Bolognaise de lentilles Bio aux petits légumes (carottes, céleri) </p> <p>Torsades IGP Emmental Bio râpé Yaourt lait fermier Bio à l'orange (vrac) </p>
	Mardi	<p>Maïs - Vinaigrette Aiguillettes de poulet panées /Nuggets de maïs Ketchup Pommes de terre Bio sautées Petits pois Ce2 Brie Fruit de saison Bio </p>
	Mercredi	<p>Céleri Bio râpé - Vinaigrette au fromage blanc Parmentier de carottes à l'égrainé de pois Bio Edam Bio Tarte aux pommes</p>
	Jeudi	<p>Chou rouge Bio râpé - Vinaigrette Cubes de colin MSC - Sauce au curry /Fricassée de fèves - Sauce au curry Riz Haricots verts CE2 Tomme Bio Nature Fruit de saison</p>
	Vendredi	<p>Potage de courges Bio Boulettes au veau - Sauce Marengo /Gnocchis - Sauce au fromage fondu Gnocchis Buchette lait mélangé vache et chèvre Fromage blanc sucré</p>

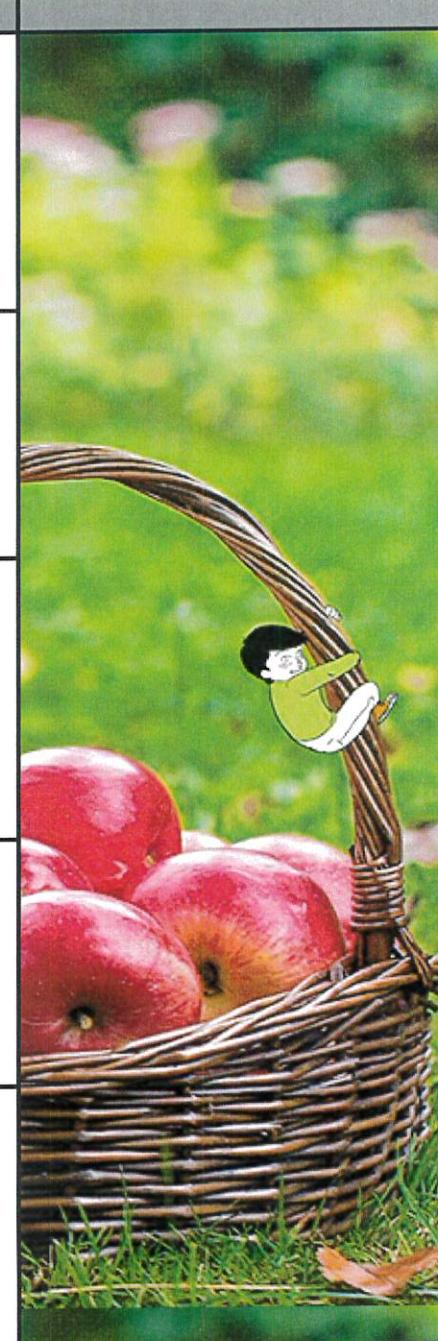


ASPACH LE HAUT PERI
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



Lundi	Betteraves HVE ⓘ - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC ⓘ / Pané fromager , citron Brocolis Bio béchamel ⓘ Farfallas Cantal AOP ⓘ Fruit de saison
Mardi	Carottes Bio râpée ⓘ - Vinaigrette aux fines herbes Kassler HVE (porc) ⓘ - Sauce diable /Falafels - Sauce diable Lentilles aux petits légumes ⓘ Tomme Bio à l'ail des ours ⓘ Blancs en neige - Crème anglaise
Mercredi	Radis Bio râpé ⓘ Vinaigrette persillée Emincé de volaille ⓘ - Sauce aux herbes /Fricassée de haricots blancs - Sauce aux herbes Chou fleur CE2 persillé ⓘ Boulgour Gouda Yaourt fermier églantine HVE (vrac) ⓘ
Jeudi	Potage de légumes Bio ⓘ Riz Bio et potiron façon risotto ⓘ Fromage râpé Crème dessert au chocolat
Vendredi	Salade de pommes de terre Bio , cornichons ⓘ Pilon de poulet Label Rouge ⓘ - Sauce aux épices /Fricassée de pois chiches - Sauce aux épices Légumes couscous avec carottes, navet, courgette, céleri, poivron, pois chiche Semoule Bio ⓘ Munster AOP ⓘ Compote pomme Bio passion ⓘ



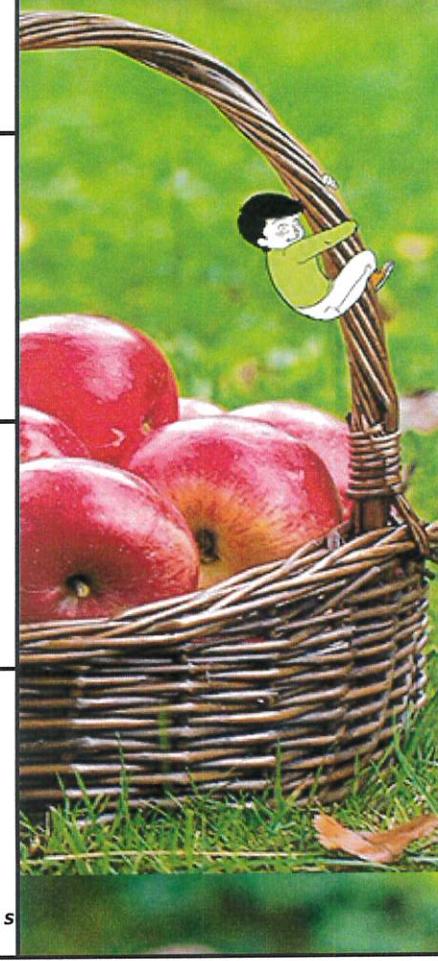
ASPACH LE HAUT PERI
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu



	Lundi	<p>Salade coleslaw (carottes Bio, Chou blanc Bio) <small>Bio</small> - Vinaigrette gnocchis au potiron bio et fromage à raclette façon gratin <small>Bio</small></p> <p>Fromage blanc sucré (vrac) <small>bio</small></p> <p>Compote pomme poire Bio (vrac) <small>bio</small></p>
	Mardi	<p>Panais Bio râpé <small>Bio</small> Vinaigrette ciboulette</p> <p>Poisson blanc meunière MSC <small>bio</small> /Oeuf dur CE2 <small>bio</small> - Sauce Béchamel</p> <p>Semoule Bio <small>Bio</small></p> <p>Épinards CE2 béchamel <small>bio</small> Suisse fruité Fruit de saison</p>
	Mercredi	<p>Betteraves HVE <small>bio</small> - Vinaigrette Boulettes au boeuf FR <small>bio</small> - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate</p> <p>Pennes HVE <small>bio</small></p> <p>Salade iceberg CE2 <small>bio</small> Vinaigrette Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
	Jeudi	<p>Maïs - Vinaigrette persillée</p> <p>Emincé de poulet Label Rouge FR <small>bio</small> - Sauce façon blanquette /Fricassée de lentilles - Sauce façon blanquette</p> <p>Riz Coulommiers Cake du chef au chocolat <small>bio</small></p>
	Vendredi	<p>Potage Dubarry Bio (concentré) <small>Bio</small></p> <p>Saucisse de Strasbourg FR (porc) <small>bio</small> /Saucisse pois et blé</p> <p>Ketchup</p> <p>Ecrasé de pommes de terre Bio <small>Bio</small></p> <p>Navets persillés HVE <small>bio</small></p> <p>Saint Nectaire AOP <small>bio</small> Plat signature Yab aux fruits</p>

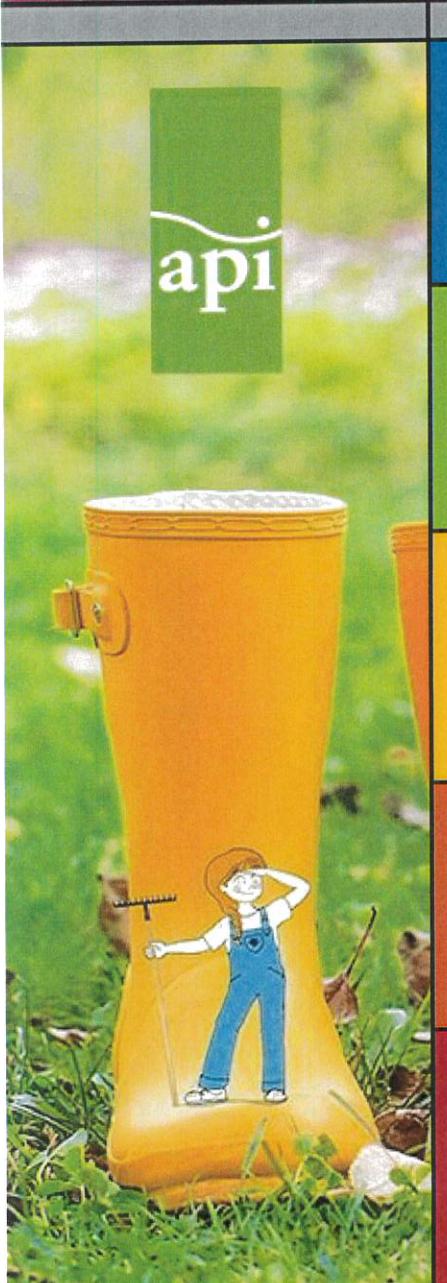
Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont issues de l'élevage bio.



ASPACH LE HAUT PERI
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menu à thème "Crêpe Party" ce lundi 2 février 2026

Menu



Lundi	Potage de légumes Bio crêpe jambon fromage (plat) - Sauce Béchamel /Crêpe au fromage - Sauce Béchamel Potatoes Fromage blanc sucré Crêpe sucrée
Mardi	Macédoine Ce2 - Vinaigrette Curry de lentilles et lait de coco Riz de camargue IGP Tomme Bio à l'ail des ours Fruit de saison
Mercredi	Taboulé (semoule Bio) à la menthe Sauté de boeuf Bio FR - Sauce aux oignons /Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce aux oignons Blé Chou rouge Bio Camembert Fruit de saison Bio
Jeudi	Potage de brocolis Bio Emincé de volaille - Sauce façon à la reine /Quenelle nature - Sauce façon à la reine Croûte à bouchée Spaetzles IGP Fromage à tartiner Suisse sucré
Vendredi	Carottes Bio râpée - Vinaigrette aux fines herbes Filet de Colin d'Alsaka MSC - Sauce marinière /Omelette du chef (MEA) Pommes de terre persillées Haricots verts Bio à l'ail Cantal AOP Yaourt aromatisé

