
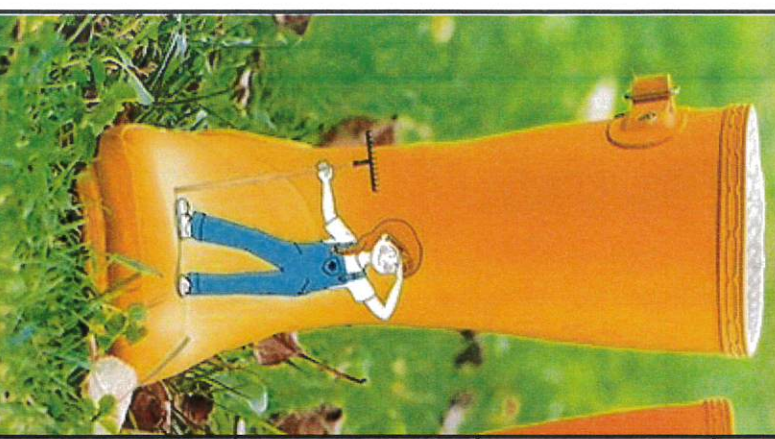


ASPACH LE HAUT PERRI
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu

Lundi	<p>Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Vinaigrette Steak haché de boeuf FR - Sauce échalote /Galette de blé, fromage et épinard - Sauce échalote Pâtes HVE Brocolis Bio Camembert Fruit de saison Bio</p>	
Mardi	<p>Carottes Bio râpée - Vinaigrette aux fines herbes Fricassée de pois chiches Bio aux petits légumes Gnocchis Yaourt lait fermier Bio à l'abricot (vrac) Compote pomme poire</p>	
Mercredi	<p>Chou blanc Bio rapé - Sauce façon rémoulade Émincé de poulet FR - Sauce lait de coco et curry doux /Emincé de pois et blé - Sauce lait de coco et curry doux Boulgour Bio Mimollette Fruit de saison Bio</p>	
Jeudi	<p>Beignets de chou fleur Sauce blanche HVE (porc) - Sauce rougail /Saucisse pois et blé - Sauce rougail Riz Bio Piperade avec tomates et poivrons Comté AOP Flan pâtissier du chef</p>	
Vendredi	<p>Potage de courges Bio Filet de Colin d'Alsaka MSC - Sauce aneth /Œufs durs - Sauce aneth Pommes de terres cubes rissolées Bio Choux de Bruxelles CE2 Suisse fruité Fruit de saison</p>	

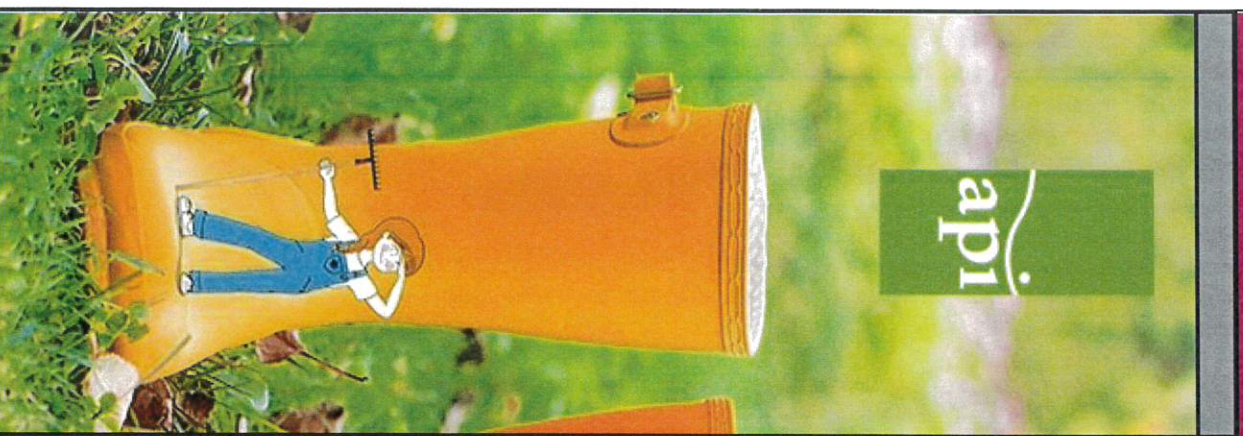
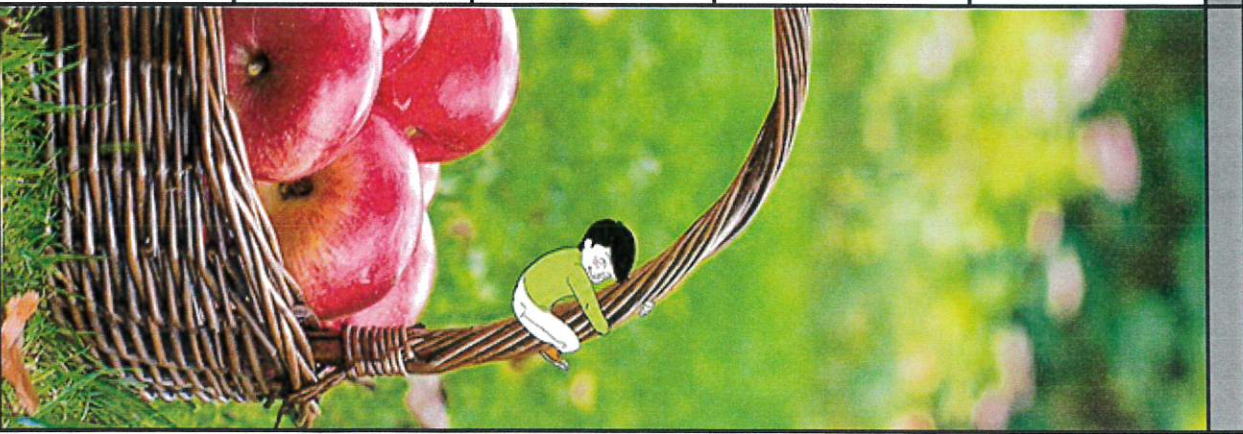
api



ASPACH LE HAUT PERI
Du 09/03/2026 au 13/03/2026


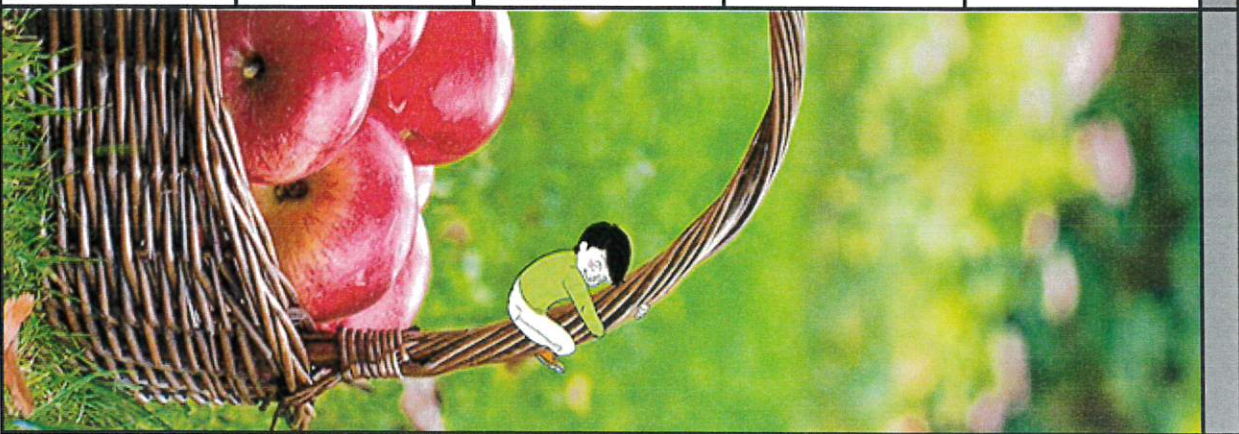
Menu à thème : **Jedi 12** mars 2026, nous partons en Irlande.

Menu

		<p>Lundi</p> <p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Chili sin carne avec maïs, poivrons et haricots rouges Riz Bio Fromage blanc sucré Cocktail de fruits (pêche, poire, ananas, raisin, bigarreau)</p> <p>Mardi</p> <p>Céleri Bio râpé - Vinaigrette au fromage blanc Poisson pané 100 % filet MSC - , citron /Nuggets de blé - , citron Semoule Bio Chou fleur CE2 - Sauce aurore Munster AOP Fruit de saison Bio</p> <p>Mercredi</p> <p>Maïs - Vinaigrette Emincé de dinde FR - Sauce paprika /Quenelle nature - Sauce paprika Spatzles IGP Carottes Bio persillées Fromage à tartiner Yaourt sucré Bio lait fermier</p> <p>Jeudi</p> <p>Salade verte - Vinaigrette Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande de bœuf) Edam Muffin</p> <p>Vendredi</p> <p>Potage de panais Bio Sauce façon carbonara de volaille /Sauce printanière Pennes HVE Emmental Bio râpé Fruit de saison Bio</p>	
---	--	---	--

ASPACH LE HAUT PERI
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu

		<p>Salade mexicaine (poivron, haricot rouge, maïs, petits pois) - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC - Mayonnaise (vrac) /Oeufs durs - Sauce mayonnaise Epinards Ce2 - Sauce Béchamel Blé Brie Fruit de saison Bio</p>	
<p>Lundi</p>		<p>Carottes Bio râpée - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de Strasbourg HVE (porc) - Sauce moutarde /Saucisse pois et blé - Sauce moutarde Pommes de terre Bio vapeur Choucroute Buchette lait mélangé vache et chèvre Yaourt aromatisé</p>	
<p>Mardi</p>		<p>Céleri Bio râpé - Vinaigrette aux fines herbes Émincé de bœuf FR - Sauce Marengo /Fricassée de haricots blancs - Sauce Marengo Riz Bio Navets Bio braisés Compote fraîche pomme VER Fruit de saison</p>	
<p>Mercredi</p>		<p>Potage de légumes Bio Torsades aux légumineuses (lentilles Bio) façon gratin Saint Paulin Crème dessert à la vanille Bio</p>	
<p>Jeudi</p>		<p>Taboulé (semoule Bio) Estival Aiguillettes de poulet panées - Ketchup /Pané fromager - Ketchup Purée de pommes de terre et carottes Bio Tomme Bio Nature Fruit de saison Bio</p>	
<p>Vendredi</p>		