






ASPACH LE HAUT PERI

Du 30/03/2026 au 03/04/2026






Menu à thème: Jeudi 02 avril, on part à la chasse aux oeufs de Pâques

Menu







Lundi

Carottes Bio râpée   - Vinaigrette balsamique
Nuggets de poisson - Sauce creamy cajun
/Nuggets de blé - Sauce creamy cajun
Epinards béchamel 
Semoule Bio 
Edam
Fruit de saison Bio 




Mardi

Céleri Bio râpé  - Sauce façon rémoulade
Lasagnes au bœuf 
/Lasagnes aux légumes (courgettes, poivrons, tomates) et pesto
Salade iceberg CE2  - Vinaigrette
Camembert
Fromage blanc sucré (vrac)  

Mercredi

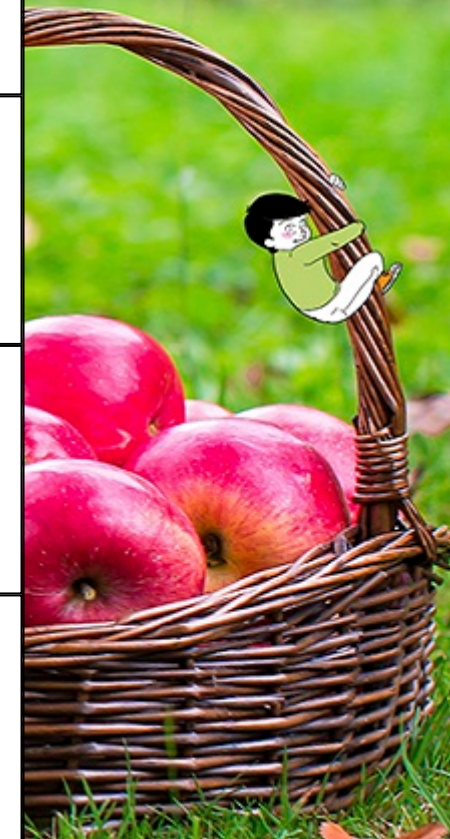
Betteraves HVE  - Vinaigrette
Omelette Bio du chef (oeuf Bio)  - Sauce tomate 
Torsades IGP  
Fromage (à la coupe)
Fruit de saison Bio 

Jeudi

Oeuf dur (froid) - Sauce mayonnaise
Boulettes à l'agneau UE - Sauce champignons
/Boulettes végétariennes - Sauce champignons
Poêlée printanières Bio du chef  
Buchette lait mélangé vache et chèvre
Cake du chef aux pépites de chocolat  - Chocolat de Pâques

Vendredi

api



ASPACH LE HAUT PERI
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu

api

Lundi

Mardi

Maïs - Vinaigrette
 Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate 🍴
Emmental Bio râpé ^{Bio}
 Yaourt sucré
 Compote pomme

Mercredi

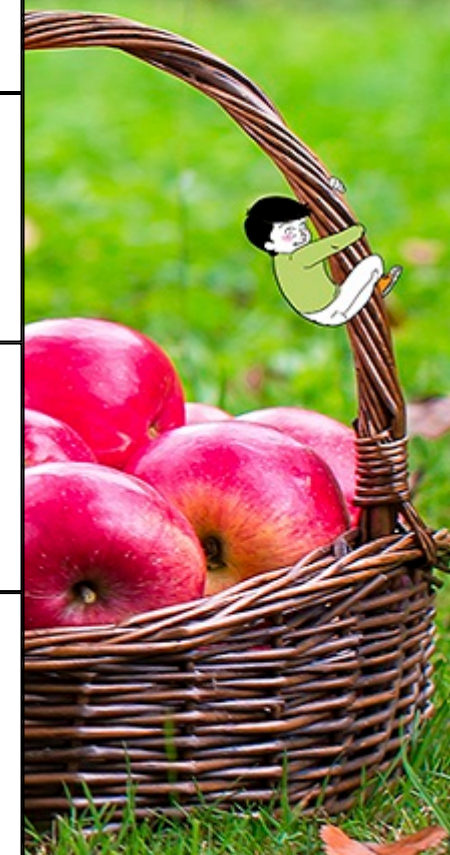
Céleri Bio râpé ^{Bio} - Vinaigrette aux pommes
Kassler HVE (porc) 🍴🐷
 /Polenta au fromage
 Lentilles aux **carottes Bio** ^{Bio}
 Yaourt coco **lait fermier Bio** (vrac) ^{Bio}
 Fruit de saison

Jeudi

Macédoine Ce2 🍴 - Vinaigrette au fromage blanc
Filet de Colin d'Alsaka MSC 🍴 - Sauce citron
 /Fricassée de fèves - Sauce citron
 Riz
Petits pois Ce2 🍴
 Emmental
 Fruit de saison

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
 Steak haché de boeuf FR 🇫🇷 - Ketchup
 /Galette de blé, fromage et épinard - Ketchup
/Poisson pané 100 % filet MSC 🍴 - Ketchup
 Pain burger
 Potatoes
 Cheddar
 Fruit de saison



ASPACH LE HAUT PERI
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Menu



Lundi	<p>Salade mexicaine (poivron, haricot rouge, maïs, petits pois) Poisson pané 100 % filet MSC - , citron /Pané fromager - , citron Poêlée de légumes Blé Cantal AOP Fruit de saison Bio </p>
Mardi	<p>Salade coleslaw (carottes Bio, Chou blanc Bio) - Vinaigrette Allumettes de porc - Sauce provençale /Allumette pois blé - Sauce provençale Macaronis Choux de Bruxelles CE2 Emmental râpé Crème dessert vanille (lait Bio) </p>
Mercredi	<p>Beignets de chou fleur Emincé de boeuf - Sauce façon bourguignon /Flageolets - Sauce façon bourguignon Purée de pommes de terre HVE et brocolis Saint Môret Bio Yaourt sucré Bio lait fermier </p>
Jeudi	<p>Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Vinaigrette Tarte au fromage Salade iceberg CE2 Vinaigrette Munster AOP Compote du chef pomme Bio et poire </p>
Vendredi	<p>Panais Bio râpé - Sauce façon rémoulade Aiguillettes de poulet panées - Sauce tartare /Omelette du chef (MEA) - Sauce tartare Potatoes Haricots verts Bio à l'ail Yaourt aux fruits Fruit de saison</p>

