

**ASPACH LE HAUT PERI**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**

Menu

api

Lundi

**Tomates Bio** - Vinaigrette au pesto  
 Kassler (porc) - Sauce diable  
 /**Omelette Bio** du chef (oeuf Bio) - Sauce diable  
 Brocolis  
**Pommes de terres cubes rissolées Bio**  
**Tomme Bio Nature**  
**Fromage blanc sucré (vrac)**

Mardi

Salade verte  
 Vinaigrette  
**Poisson pané 100 % filet MSC** - , citron  
 /Galette de blé, fromage et épinard - , citron  
 Boulgour  
 Mélange de petits pois et **carottes Bio**  
 Chanteneige  
**Fruit de saison Bio**

Mercredi

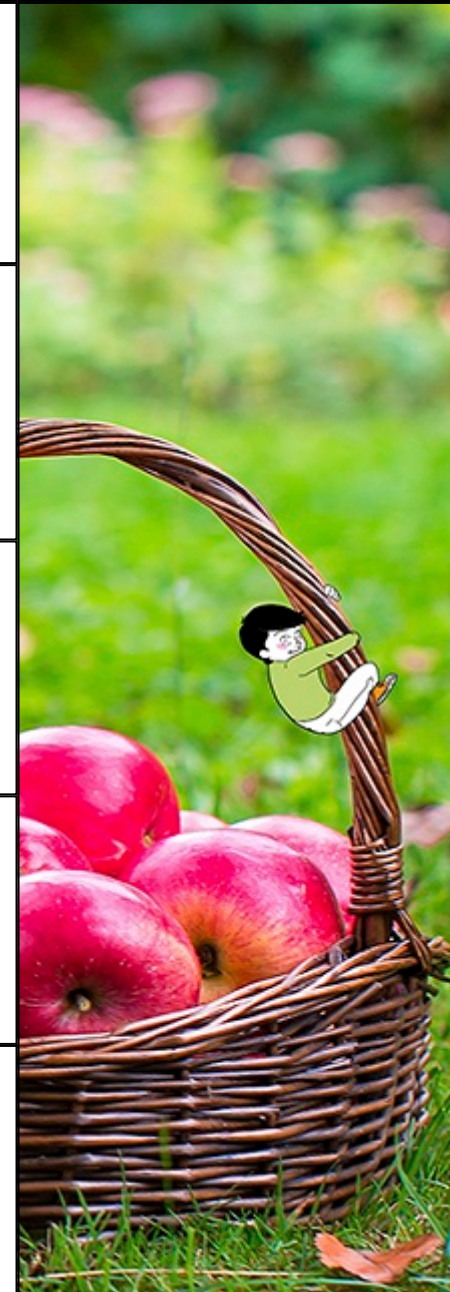
**Courgettes Bio** râpées - Vinaigrette  
 Boulettes au veau - Sauce olives et tomate  
 /Fricassée de lentilles - Sauce olives et tomate  
**Gnocchis Bio**  
 Ratatouille avec aubergines, courgettes, tomates et poivrons  
 Camembert  
**Yaourt lait fermier fruits de bois Bio**

Jeudi

**Carottes** râpées Bio - Vinaigrette  
 Bolognaise au **Boeuf Bio** et petits légumes (carottes, poireaux, céleri, courgettes, navet)  
 /Bolognaise de **lentilles Bio**  
 Coquillettes  
 Emmental râpé  
**Fruit de saison Bio**

Vendredi

Melon  
 Œufs durs - Sauce façon cocktail  
 Salade de **riz Bio**, tomates et maïs  
 Mimolette  
 Tarte à l'abricot






**ASPACH LE HAUT PERI**  
**Du 22/06/2026 au 26/06/2026**



Menu

api

Lundi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Boulettes au boeuf - Sauce à l'ail  
 /Émincé végétal au pois et blé - Sauce à l'ail  
**Spaetzles IGP**    
 Brocolis  
 Brie  
**Fruit de saison Bio** 





Mardi

**Concombre HVE**  - Vinaigrette  
 Curry de **lentilles bio** et lait de coco   
**Semoule Bio**   
 Gouda  
 Suisse fruité






Mercredi

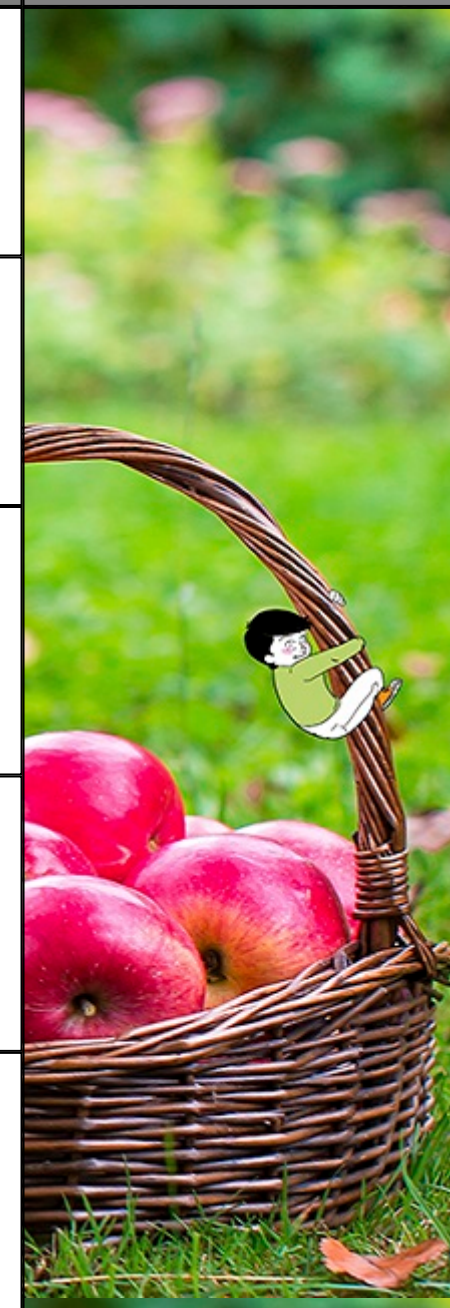
**Macédoine Ce2**  - Vinaigrette  
 Emincé de porc FR  - Sauce champignons  
 /Quenelle nature - Sauce champignons  
**Boulgour Bio**   
**Ratatouille Bio**   
**Comté AOP**   
**Fruit de saison Bio** 

Jeudi

**Radis rose HVE**   
 , beurre  
 Aiguillettes de poulet panées - Creamy cajun  
 /Nuggets de blé - Creamy cajun  
**Potatoes Bio**   
 Haricots verts vapeur  
**Tomme Bio** à la fleur de sureau    
 Éclair au chocolat

Vendredi

**Betteraves HVE**  - Vinaigrette à la framboise  
 Filet de hoki MSC  - Sauce à l'indienne  
 /Fricassée de fèves - Sauce à l'indienne avec tomates, curry et garam masala  
**Riz BIO**   
 Epinards hachés  
**Munster AOP**   
**Yaourt sucré Bio lait fermier** 



**ASPACH LE HAUT PERI**  
**Du 29/06/2026 au 03/07/2026**

Menu



Lundi

Salade coleslaw (**carottes Bio**, **Chou blanc Bio**) <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
 Hachis parmentier au boeuf FR <sup>FR</sup>  
 /Parmentier de lentilles à la tomate  
**Salade iceberg CE2** <sup>CE2</sup>  
 Vinaigrette  
 Coulommiers  
**Fruit de saison Bio** <sup>Bio</sup>

Mardi

**Tomates Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette persillée  
 Fricassée de pois chiches - Sauce printanière <sup>Bio</sup>  
 Nouilles d'alsace  
 Emmental  
 Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Salade verte  
 Vinaigrette  
**Émincé de poulet FR** <sup>FR</sup> <sup>FR</sup> - Sauce froide au yaourt  
**/Oeufs durs Bio** <sup>Bio</sup> - Sauce froide au yaourt  
 Wrap  
**Chips HVE** (de la ferme Claude) <sup>HVE</sup> <sup>FR</sup>  
 Crudité d'été  
**Chaurouse AOP** <sup>AOP</sup>  
 Cake du chef à la framboise <sup>FR</sup>

Jeudi

**Carottes râpées Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette au citron  
 Lamelles kebab - Sauce blanche  
 /Lamelles kebab (végétarien) - Sauce blanche  
 Pain kebab  
**Salade iceberg CE2** <sup>CE2</sup>  
 Mimolette  
**Yaourt lait fermier Bio** à l'ananas (vrac) <sup>Bio</sup> <sup>FR</sup>

Vendredi




Tomates cerise  
 Moricette jambon fromage (PN)  
 /Moricette fromage  
**Chips HVE** (de la ferme Claude) <sup>HVE</sup> <sup>FR</sup>  
 Edam  
 /Gâteau emballé  
**Fruit de saison Bio** <sup>Bio</sup>

**ASPACH LE HAUT PERI**  
**Du 06/07/2026 au 10/07/2026**


Menu

api





Lundi

Poireaux - Vinaigrette  
**Poisson blanc meunière MSC**   
 /Pané fromager  
 Blé  
**Ratatouille Bio**   
 Emmental  
**Fruit de saison Bio** 





Mardi

Salade verte - Vinaigrette au cranberries  
 Effiloché de porc - Sauce façon poutine  
 /Allumette pois blé - Sauce façon poutine  
 Potatoes  
 Cheddar râpé  
 Gâteau du chef au sirop d'érable 



Mercredi

Taboulé (**semoule Bio**) Estival   
 Emincé de boeuf - Sauce au thym  
 /Quenelle nature - Sauce au thym  
**Mélange de petits pois et carottes Bio**   
**Chaurce AOP**   
**Crème dessert chocolat Bio** 

Jeudi

Terrine de légumes - Sauce façon cocktail  
**Omelette Bio** du chef (oeuf Bio)   
 Piperade  
**Macaronis**   
 Brie  
 Compote du chef **pomme Bio** fraise  

Vendredi

**Céleri Bio** râpé  - Sauce façon rémoulade  
 Escalope de poulet FR  - Sauce colombo  
 /Falafels - Sauce colombo  
 Riz de Camargue IGP jaune  
 Mimolette  
**Fruit de saison Bio** 