

ASPACH LE HAUT PERI
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu



Lundi

Cœurs de palmier - Vinaigrette façon cocktail
Poisson blanc meunière MSC - , citron
/Pané fromager - , citron
Riz BIO
Carottes Bio - Sauce Béchamel
Yaourt sucré
Fruit de saison Bio

Mardi

Beignets de chou fleur
Bolognaise de lentilles
Pennes HVE
Emmental râpé
Fromage blanc aux fruits

Mercredi

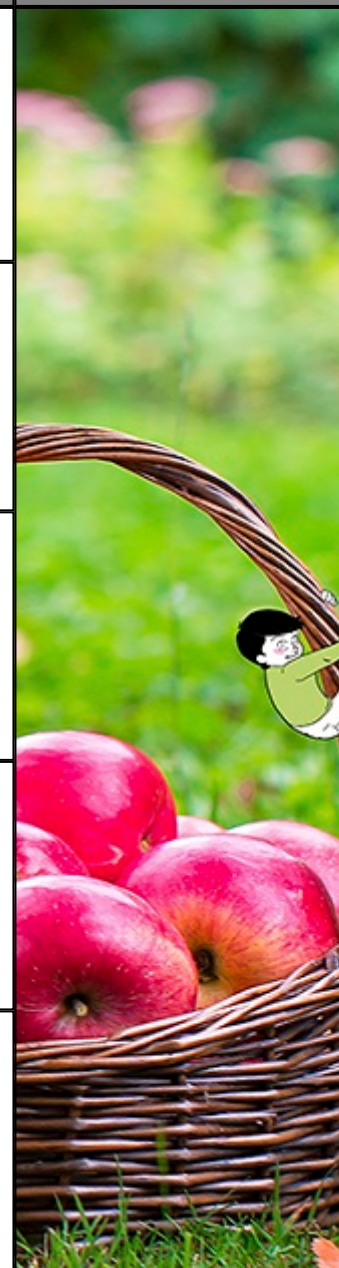
Carottes râpées Bio - Vinaigrette au citron
Émincé de bœuf FR - Sauce champignons
/Omelette du chef (MEA) - Sauce champignons
Blé Bio pilaf
Gouda
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Betteraves - Vinaigrette balsamique
Sauté de porc FR - Sauce moutarde
/Fricassée de haricots rouges - Sauce moutarde
Pommes de terre cubes Bio rissolées
Camembert
Compote du chef **pomme Bio** et poire

Vendredi

Tomates Bio - Vinaigrette basilic
Émincé de poulet FR - Sauce au curry
/Émincé végétal au pois et blé - Sauce au curry
Semoule Bio
Brocolis
Tomme Bio à l'ail des ours
Fruit de saison Bio



ASPACH LE HAUT PERI

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu



Lundi

Brocolis - Vinaigrette
Quiche lorraine (porc)
/Tarte provençale
Salade iceberg
Vinaigrette
Yaourt lait fermier Bio (régional) à la framboise
Fruit de saison Bio

Mardi

Maïs - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet MSC
/Nuggets de blé
Boulgour
Ratatouille Bio
Buchette lait mélangé vache et chèvre
Fruit de saison Bio

Mercredi

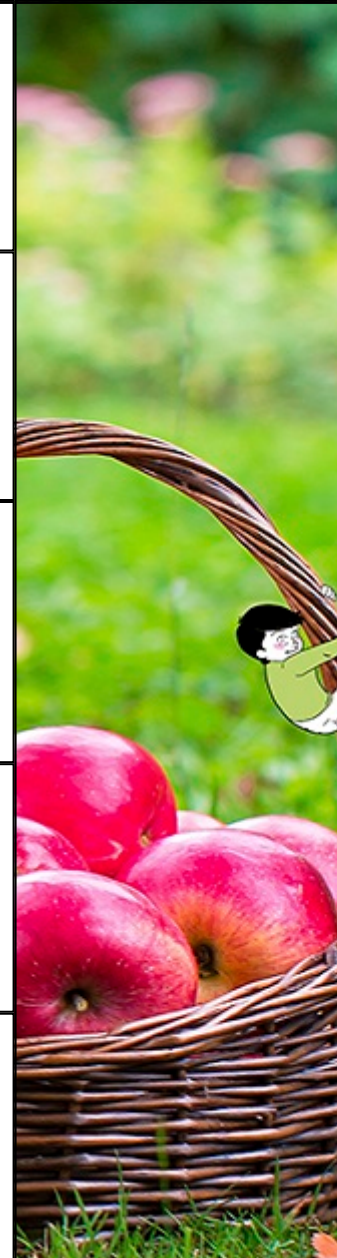
Cake du chef olives et fromage
Sauté de **poulet** (régional) - Sauce à l'indienne
/Fricassée de lentilles Bio - Sauce à l'indienne
Riz de Camargue IGP
Haricots plats
Emmental
Fruit de saison Bio

Jeudi

Concombre Bio - Vinaigrette ciboulette
Merguez
/Saucisse végétale (goût merguez)
Semoule
Légumes couscous (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches)
Edam
Yaourt aux fruits Bio

Vendredi

Radis Bio râpé - Vinaigrette
Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate
Emmental râpé
Cake du chef au chocolat



ASPACH LE HAUT PERI

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Jeudi 17 septembre: "Tradition, partage et bons petits plats : un jeudi aux doux airs de dimanche."

Menu

Lundi

Céleri Bio râpé  - Sauce façon rémoulade
Sauté de boeuf FR  - Façon Stroganoff
/Falafels - Façon Stroganoff
Lentilles aux **carottes Bio** 
Brie
Fruit de saison Bio 

Mardi

Haricots verts - Vinaigrette à l'échalote
Chili sin carne avec maïs, poivrons et haricots rouges
Riz Bio  
Fromage à tartiner
Flan nappé caramel

Mercredi

Salade coleslaw (**carottes Bio**, **Chou blanc Bio**)  - Vinaigrette
Saucisse de Strasbourg HVE (porc)   - Ketchup
/Saucisse pois et blé - Ketchup
Purée de **pommes de terre Bio** 
Gouda
Fruit de saison Bio 

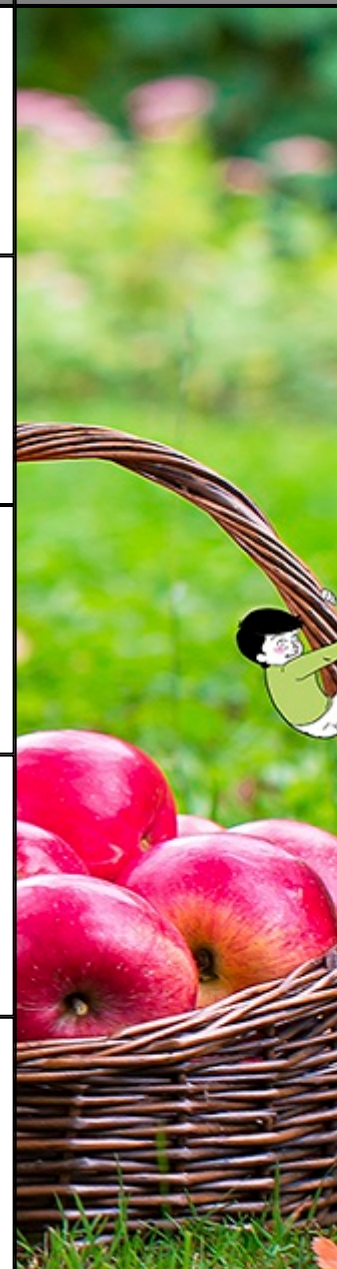
Jeudi

Salade iceberg CE2  - Vinaigrette
Émincé de poulet FR   - Sauce façon à la reine
/Bouchée aux quenelles - Sauce façon à la reine
Spaëtzles IGP 
Croûte à bouchée
Munster AOP 
Crumble aux pommes 

Vendredi

Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois)  - Sauce mayonnaise
Fricassé de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux olives
/Fricassée de fèves - Sauce aux olives
Gnocchis
Piperade avec tomates et poivrons
Fromage blanc sucré (vrac)  
Fruit de saison Bio 

api



ASPACH LE HAUT PERI
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu

api

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
Tomate farcie
/Tomate farcie végétarienne
Riz Bio  
Pont l'Evêque AOP 
Fruit de saison Bio 

Mardi

Oeuf dur (froid) - Mayonnaise (vrac)
Filet de hoki MSC  - Sauce colombo
/Fricassée de flageolets - Sauce colombo
Blé Bio pilaf 
Tomme Bio Nature 
Yaourt fermier Bio aux quetsches cannelle (vrac)  

Mercredi

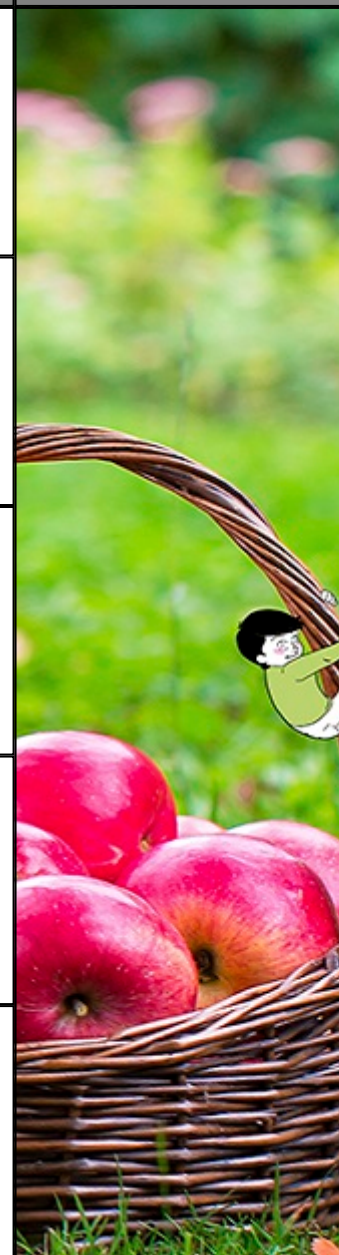
Endives - Vinaigrette au miel
Aiguillettes de poulet panées - Creamy cajun (froid)
/Galette de blé panée - Creamy cajun (froid)
Coquillettes Bio 
Épinards CE2 béchamel 
Chaource AOP 
Compote pomme abricot

Jeudi

Betteraves - Vinaigrette à la framboise
Lasagnes aux légumes (courgettes, poivrons, tomates) et pesto
Salade iceberg
Vinaigrette
Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison Bio 

Vendredi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au cumin
Emincé de veau FR  - Sauce Milanaise
/Emincé végétal au pois et blé - Sauce Milanaise
Potatoes
Petits pois Ce2 
Flan pâtissier du chef 
Fruit de saison Bio 



ASPACH LE HAUT PERI
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu



Lundi

Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots verts) 🍷 - Vinaigrette
Nuggets de poisson - Tartare (froid)
/Nuggets de blé - Tartare (froid)
Boulgour Bio 🌱
Brocolis - Sauce tomate 🍷
Cantal AOP 🍷
Fruit de saison Bio 🌱

Mardi

Radis rose HVE (à croquer) 🍷 - , beurre
Kassler HVE (porc) 🍷🍷 - Sauce charcutière
/Quenelle nature - Sauce charcutière
Pommes de terre Bio sautées 🌱
Yaourt aux fruits (vrac) 🍷
Fruit de saison Bio 🌱

Mercredi

Navet râpé - Vinaigrette à l'échalote
Emincé de veau FR 🇫🇷 - Sauce façon blanquette
/Haricots blancs façon blanquette
Riz BIO 🌱
Carottes Bio 🌱
Munster AOP 🍷
Cocktail de fruits (pêche, poire, ananas, raisin, bigarreau)

Jeudi

Nems de légumes
Omelette Bio du chef (oeuf Bio) 🌱 - Sauce tomate 🍷
Gnocchis
Haricots verts CE2 🍷
Carré de Liqueil
Flan chocolat 🍷

Vendredi

Concombre Bio 🌱 - Vinaigrette persillée
Lardons de dinde façon carbonara
/Sauce façon carbonara allumette pois et blé
Farfalles
Emmental Bio râpé 🌱
Fruit de saison Bio 🌱

