ASPACH LE HAUT PERI
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Vendredi 09 octobre:" Tous ensemble à table "



	Menu
Lundi	**Chou blanc Bio** râpé - Vinaigrette aux fines herbes Parmentier de lentilles à la tomate Salade iceberg Vinaigrette **Yaourt lait fermier** pêche de vigne HVE (vrac) **Fruit de saison Bio**
Mardi	Terrine de légumes - Sauce façon cocktail Bolognaise au **Boeuf Bio** et petits légumes (carottes, poireaux, céleri, courgettes, navet) /Égréné végétal (blé, pois) - Sauce Italienne **Torsades IGP** Emmental râpé **Fruit de saison Bio**
Mercredi	Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Vinaigrette Escalope de poulet FR - Sauce Tandoori /Fricassée de haricots rouges - Sauce Tandoori **Semoule Bio** Chou fleur CE2 persillé Saint Paulin **Fruit de saison Bio**
Jeudi	Poireaux - Vinaigrette **Poisson blanc meunière MSC** - , citron /Nuggets de blé - , citron Purée de **pommes de terre Bio** Coulommiers Compote fraîche pomme banane Bio
Vendredi	**Carottes Bio** râpée - Vinaigrette aux agrumes (pamplemousse et orange) **Saucisse de Strasbourg HVE (porc)** - Moutarde douce d'Alsace /Saucisse pois et blé - Moutarde douce d'Alsace **Choucroute Bio** **Pommes de terre Bio** vapeur Yaourt sucré Éclair au chocolat



Bio Produit labellisé Origine France **Régional** Plat signature

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

ASPACH LE HAUT PERI
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Semaine du goût: "Les continents s'invitent à la cantine! Le grand voyage des papilles!"



	Menu
Lundi	Maïs - Vinaigrette Émincé de bœuf FR - Sauce barbecue /Fricassée de haricots blancs - Sauce barbecue **Potatoes Bio** **Courgettes Bio** aux herbes Cheddar **Fruit de saison Bio**
Mardi	Samoussa aux légumes Riz cantonnais végétarien - Omelette du chef (MEA) Fromage à tartiner Cocktail de fruits (pêche, poire, ananas, raisin, bigarreau)
Mercredi	Betteraves - Vinaigrette à la framboise Sauté de porc FR - Sauce aneth /Émincé végétal au pois et blé - Sauce aneth **Pommes de terre Bio sautées** Gouda Compote pomme passion
Jeudi	**Chou fleur Bio** - Vinaigrette au fromage blanc **Émincé de poulet FR** - Sauce façon yassa /Omelette du chef (MEA) - Sauce Yassa Semoule **Emmental Bio** Cake du chef à la fleur d'oranger
Vendredi	**Céleri Bio** râpé - Sauce façon rémoulade **Cubes de colin MSC** - Sauce au lait de coco /**Dahl carottes et pois chiches Bio** - Sauce lait de coco **Pennes HVE** Brocoli tomaté **Yaourt vanille Bio** **Fruit de saison Bio**



Origine France **Bio** Produit labellisé **Régional** Plat signature

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

ASPACH LE HAUT PERI
Du 19/10/2026 au 23/10/2026



	Menu
Lundi	**Carottes Bio** râpée - Vinaigrette Bolognaise au bœuf FR aux petits légumes /Bolognaise de lentilles **Torsades IGP** **Emmental Bio** râpé **Fruit de saison Bio**
Mardi	Radis râpés - Vinaigrette persillée Lasagnes de légumes à la provençale **Salade iceberg CE2** Vinaigrette Brie **Fruit de saison Bio**
Mercredi	Beignets de chou fleur Emincé de porc FR - Sauce champignons /Émincé végétal au pois et blé - Sauce champignons **Riz Bio** **Saint Nectaire AOP** Cake du chef **banane Bio** et chocolat
Jeudi	**Macédoine Ce2** - Vinaigrette Fricassé de colin d'Alaska MSC - Sauce basquaise /Fricassée de fèves - Sauce basquaise **Semoule Bio** **Haricots verts CE2** Yaourt aux fruits **Fruit de saison Bio**
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Lamelles kebab - Sauce blanche (froid) /Lamelles kebab (végétarien) - Sauce blanche (froid) Pain pita Salade iceberg - Vinaigrette **Cantal AOP** Gaufre de Bruxelles



Bio **Régional** Origine France Plat signature Produit labellisé

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française