



BIO



LOCAL

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Plat Végétarien



lundi 9 juillet	mardi 10 juillet	mercredi 11 juillet	jeudi 12 juillet	vendredi 13 juillet
Œufs durs mayonnaise Taboulé au boullgour Brocolis, vinaigrette à l'ancienne Edam Gâteau au chocolat	Gratin de pâtes Grand'mère au jambon de porc Salade verte Fondue carré Fruit de saison	Tomate farcie (sans porc) Riz aux petits légumes Camembert Fruit de saison	Salade de concombres Gîte de bœuf aux olives Haricots blancs aux carottes Fromage blanc Stracciatella Pané fromager et sauce	Filet de poisson pané et citron Pommes vapeur Ratatouille Saint Paulin Fruit de saison
—	<i>Pâtes farcies SV</i>	<i>Risotto aux légumes et fromages</i>	—	—

Repas Alsacien



lundi 16 juillet	mardi 17 juillet	mercredi 18 juillet	jeudi 19 juillet	vendredi 20 juillet
Radis roses et beurre Bouchée à la reine (volaille , quenelles de veau, champignons) Pâtes Grand'mère Flan vanille	Bœuf sauce piquante Potatoes Navets béchamel Petit Cotentin Fruit de saison	Crème de courgettes Jambon de porc braisé Salade de pommes de terre Carottes au citron Fraises et chocolat	Gnocchis Carbonara de saumon et colin Epinards en branche Emmental Fruit de saison	Gratin camarguais (bœuf, riz , poivrons, tomates,...) Gouda Crème chocolat
Bouchée aux quenelles natures	Omelette et sauce	Galette végétarienne	—	Gratin camarguais aux champignons et fromage

Plat Végétarien



lundi 23 juillet	mardi 24 juillet	mercredi 25 juillet	jeudi 26 juillet	vendredi 27 juillet
Emincé de bœuf à la Niçoise Pâtes Grand'mère Petits pois Brie Fruit de saison	Tarte tomate, chèvre, basilic Salade de maïs aux légumes Mimolette Ile flottante	Salade de tomates Poisson mariné au citron et huile d'olive Riz Courgettes sautées Liégeois vanille	Cordon bleu de dinde et citron Salade de lentilles aux carottes Coulommiers Clafoutis aux fruits Pané fromager et sauce	Rôti de porc au paprika Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Piperade Fromage blanc sucré Fruit de saison Quenelles natures et sauce
<i>Soja à la niçoise</i>	—	—	—	—

lundi 30 juillet	mardi 31 juillet	mercredi 1 août	jeudi 2 août	vendredi 3 août
Lasagnes bolognaise Salade verte Fromage râpé Yaourt fermier framboise	Salade de radis Couscous au poulet (semoule et légumes couscous) Flan au chocolat	Chipolatas grillée (porc) sauce brune Purée de pommes de terre Choux-fleurs à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison	Pastèque ou melon Thon bulgare Salade de pâtes Grand'mère , tomates et concombres Tarte aux fruits	Etouffade de bœuf à l'abricot Riz Haricots verts Tomme blanche Fruit de saison
<i>Lasagnes de légumes</i>	<i>Couscous aux pois chiches</i>	<i>Crêpe SV</i>	—	<i>Galette végétarienne et sauce</i>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landers (68)
Ferme Adam (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)



Idhea, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)



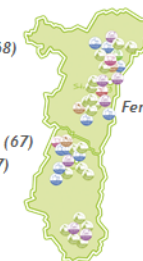
IDBA (68)
Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeier (67)
Ferme Eschbach (67)

Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)

Vergers Huffscheidt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)

Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)

Vergers Dettling (67)





BIO



LOCAL



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison
sans viande

Plat Végétarien



lundi 6 août	mardi 7 août	mercredi 8 août	jeudi 9 août	vendredi 10 août
Œufs durs mayonnaise Taboulé au boulgour Brocolis, vinaigrette à l'ancienne Edam Gâteau au chocolat	Gratin de pâtes Grand'mère au jambon de porc Salade verte Fondue carrée Fruit de saison	Tomate farcie (sans porc) Riz aux petits légumes Camembert Fruit de saison	Salade de concombres Gîte de bœuf aux olives Haricots blancs aux carottes Fromage blanc Straciatella	Filet de poisson pané et citron Pommes vapeur Ratatouille Saint Paulin Fruit de saison
—	<i>Pâtes farcies SV</i>	<i>Risotto aux légumes et fromage</i>	<i>Pané fromager et sauce</i>	—

lundi 13 août	mardi 14 août	mercredi 15 août	jeudi 16 août	vendredi 17 août
Radis roses et beurre Bouchée à la reine (volaille , quenelles de veau, champignons) Pâtes Grand'mère Flan vanille Bouchée aux quenelles natures	Bœuf sauce piquante Potatoes Navets béchamel Petit Cotentin Fruit de saison Omelette et sauce	FERIE	Gnocchis Carbonara de saumon et colin Epinards en branche Emmental Fruit de saison Entrée: Salade de légumes	Gratin camarguais (bœuf, riz , poivrons, tomates,...) Gouda Crème chocolat Gratin camarguais aux champignons et fromage

Plat Végétarien



lundi 20 août	mardi 21 août	mercredi 22 août	jeudi 23 août	vendredi 24 août
Emincé de bœuf à la Niçoise Pâtes Grand'mère Petits pois Brie Fruit de saison Soja à la niçoise	Tarte tomate, chèvre, basilic Salade de maïs aux légumes Mimolette Ile flottante	Salade de tomates Poisson mariné au citron et huile d'olive Riz Courgettes sautées Liégeois vanille	Cordon bleu de dinde et citron Salade de lentilles aux carottes Coulommiers Clafoutis aux fruits Pané fromager et sauce	Rôti de porc au paprika Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Piperade Fromage blanc sucré Fruit de saison Quenelles natures et sauce

lundi 27 août	mardi 28 août	mercredi 29 août	jeudi 30 août	vendredi 31 août
Lasagnes bolognaise Salade verte Fromage râpé Yaourt fermier framboise Lasagnes de légumes	Salade de radis Couscous au poulet (semoule et légumes couscous) Flan au chocolat Couscous aux pois chiches	Chipolatas grillée (porc) sauce brune Purée de pommes de terre Choux-fleurs à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison Crêpe SV	Pastèque ou melon Thon bulgare Salade de pâtes Grand'mère , tomates et concombres Tarte aux fruits	Etouffade de bœuf à l'abricot Riz Haricots verts Tomme blanche Fruit de saison Galette végétarienne et sauce

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landers (68)
Ferme Adam (67)



Fromagerie de l'Abbaye (57) Ferme Michel
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)



Idhea, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)



Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)



Les maraichers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffscheidt (67)



Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)



Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)

