



BIO



LOCAL



Repas BIO



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison
sans viande

Du végé pour changer

Repas Alsacien

5 novembre	6 novembre	7 novembre	8 novembre	9 novembre
Emincé de boeuf sauce tomate	Potage de légumes	Salade de céleri	Volaille sauce chasseur	Salade de carottes
Brocolis	Tortellinis tricolores ricotta, épinards	Colin sauce ciboulette	Semoule	Saucisses de Strasbourg et moutarde
Riz		Spätzles	Duo de navets blancs et jaunes	Pommes de terre
Camembert	Salade verte	Haricots verts	Gouda	Choucroute
Pomme	Fromage blanc stracciatella	Crème chocolat	Fruit de saison	Yaourt fermier sucré
Pané fromager et sauce	-	-	<i>Galette végétarienne</i> et sauce	<i>Flan de p.de terre aux</i> <i>légumes (plat complet)</i>

12 novembre	13 novembre	14 novembre	15 novembre	16 novembre
Poisson sauce olives et citron vert	Tartiflette (pommes de terre) au jambon de porc	Volaille marengo	Gîte de boeuf sauce brune	Haut de cuisse de poulet grillé au four
Boulgour	Salade verte	Riz	Pâtes Grand'mère	Garbure de haricots blancs
Petits pois au bouillon	(raclette dans le plat)	Haricots beurre	Choux de Bruxelles béchamel	Saint Paulin
Cantafras nature	Fruit de saison	Bleu	Emmental	Fruit de saison
Eclair vanille	<i>Tartiflettes</i> <i>au fromage</i>	<i>Risotto au fromage</i> <i>et légumes</i>	Compotée pommes quetsches cannelle	<i>Omelette et sauce</i>
-			<i>Quenelles natures</i> <i>et sauce</i>	

Repas Cinéma

19 novembre	20 novembre	21 novembre	22 novembre	23 novembre
Volaille braisée à la crème et aux champignons	Radis aux pommes	Salade de céleri	Soupe de Cendrillon (Potiron)	Boeuf bourguignon
Polenta aux châtaignes	Blanquette de colin à l'oseille	Palette de porc à la diable	Spaghettis (fromage râpé) aux boules de boeuf de Belle et le Clochard	Pommes vapeur
Fondou carré	Riz	Semoule	Salade verte	Carottes persillées
Fruit de saison	Haricots verts	Choux-fleurs persillés	Compote et Pop corn	Brie
<i>Polenta au fromage</i> <i>et champignons</i>	Fromage blanc sucré	Flan caramel	<i>Falafels</i>	Kaki
-	-	<i>Pané fromager et sauce</i>	<i>Quenelles natures et sauce</i>	

Du végé pour changer

26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre	30 novembre
Salade de carottes	Soupe aux choux	Omelette et sauce tomate	Rôti de porc sauce aux pommes	Mousse de canard (sans porc)
Mijoté de volaille sauce à l'ancienne	Hachis parmentier	Tortis	Potatoes	Merlu crème de fenouil
Lentilles aux petits légumes	(pommes de terre et potimarron)	Épinards en branche	Endives béchamel	Riz
Semoule au lait	Salade verte	Fromage	Tomme blanche	Brocolis
<i>Risotto de lentilles</i> <i>et légumes</i>	Edam	Banane au chocolat	Fruit de saison	Yaourt arôme
	<i>Hachis au soja</i>	-	<i>Galette végétarienne</i> <i>et sauce</i>	<i>Entrée: Salade de légumes</i>

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



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)



Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Pulvermühle (67 et 68)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Végafruits (54)



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Tiergarten (67)
Fromagerie Haxaire (68)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)
Boulangeries diverses (67, 68)
Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Grand'mère (67)
Sucre Erstein (67)

Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (67)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements



BIO



LOCAL



Repas BIO



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison
sans viande

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



			Saint Nicolas	Repas Alsacien
3 décembre	4 décembre	5 décembre	6 décembre	7 décembre
Céleri au melfor Emincé de porc sauce curry Gnocchis Choux rouges Flan vanille	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Pâtes Grand'mère Mimolette Poire	Boules à l'agneau sauce aux olives Boullgour Navets braisés Tomme noire Fruit de saison	Salade verte Pépites de colin panée et ketchup Risotto à la courges muscade Gâteau aux épices et pépites de chocolat	Salade de radis Baecoffa de boeuf (pommes de terre, et légumes du bouillon) Yaourt fermier églantine
Champignons et sauce	Bouchée aux quenelles natures	Pané fromager et sauce	-	Crêpe SV
Du végété pour changer				
10 décembre	11 décembre	12 décembre	13 décembre	14 décembre
Lewerknepfles (boeuf et porc) sauce tomate Purée de pommes de terre et potimarron Camembert Pomme	Poatge de carottes Tarte aux fromages Salade verte Fromage blanc aux fruits	Céleri vinaigrette Miettes de saumon sauce citronnée Riz Epinards hachés Crème spéculoos	Escalope de dinde sauce au miel Blé Poêlée de carottes, panais et rutabaga Gouda Fruit de saison	Salade de betteraves Gratin de pâtes au jambon de porc Salade verte Yaourt sucré
Falafels et sauce	-	-	Galette végétarienne et sauce	Gratin de pâtes aux oeufs
Repas de Noël				
17 décembre	18 décembre	19 décembre	20 décembre	21 décembre
Colin sce crustacés Semoule Poêlée d'Automne (navet, chou, courge,...) Emmental Fruit de saison	Saucisse fumée (porc) Lentilles aux carottes Edam Flan chocolat	Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Banane	Panais bulgare Gîte de boeuf au paprika Riz Brocolis Mimolette	Volaille farcie sauce aux marrons Pommes duchesse Choux verts Fondu carré Dessert de Noël Et Surprise
-	Pané fromager et sauce	Crêpe SV	Omelette et sauce	Quenelles natures et sauce



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Schweitzer (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Tiergarten (67)
Fromagerie Haxaire (68)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)
Boulangeries diverses (67, 68)
Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Grand'mère (67)
Sucre Erstein (67)



Alsace Fruits (67)
Choucrouterie Claude (68)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Pulvermühle (67 et 68)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régat des champs (67)
Végafruits (54)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffschmidt (67)
Vergers Rieffel (67)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements