

# Menus du 07 Janvier au 08 Mars 2019 4 Composantes



BIO



LOCAL

Dessert élaboré  
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison  
sans viande

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

Du végété pour changer	Epiphanie	Repas Alsacien		
7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier	11 janvier
Pané fromager sauce tomate <b>Ecrasé de pommes de terre</b> Salade verte Yaourt sucré <b>Fruit de saison</b>	Fricassée de colin sauce crème <b>Pâtes Grand'mère</b> Petits pois Fondue carré <b>Galette des rois frangipane</b>	Salade de betteraves <b>Palette de porc</b> et son jus <b>Boullgour</b> Epinards hachés Fromage blanc aux fruits	Salade de <b>céleri</b> Sauté de poulet à la crème de pruneaux <b>Riz</b> Haricots verts Emmental	Pot-au-feu de <b>boeuf</b> <b>Potée de pommes de terre, choux verts et carottes</b> <b>Munster</b> <b>Pomme</b>
–	–	Omelette et sauce	Risotto aux légumes et fromage	Galette végétarienne et sauce
Du végété pour changer				
14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier	18 janvier
<b>Radis aux pommes</b> Poisson mariné au thym et huile d'olive <b>Riz</b> Brocolis sauce tomate <b>Entremets vanille au lait Bio</b>	Cordon bleu de dinde et citron <b>Pommes rôties au four</b> Salade de <b>carottes</b> Edam <b>Poire</b>	Salade de <b>choux</b> <b>Rôti de porc</b> sauce Dijonnaise <b>Pâtes Grand'mère</b> <b>Navets béchamel</b> Ile flottante	<b>Lasagnes aux légumes proposées par les enfants d'Ottmarsheim</b> Salade verte Tomme blanche Compote de pomme	Mousse de canard (sans porc) Steak haché de veau crème d'ail Haricots blancs aux petits légumes <b>Fromage blanc fermier sucré</b>
–	Pané fromager et sauce	Crêpe SV	–	Entrée: Salade de légumes Sauté végétal et sauce
21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier	25 janvier
<b>Céleri vinaigrette</b> <b>Jambon braisé de porc au miel</b> <b>Potatoes maison</b> Choux de Bruxelles <b>Yaourt fermier fruits des bois</b> Omelette et sauce	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) <b>Riz</b> Mimolette Orange Bouchée aux quenelles natures	Boules à l'agneau Milanaise Polenta Haricots verts Cantal <b>Fruit de saison</b> Falafels et sauce	<b>Boeuf</b> sauce échalote <b>Pâtes Grand'mère</b> <b>Carottes persillées</b> Vache qui rit Cake amandine (poire et amande) Pâtes farcies SV et carottes	Crème de maïs Brandade (pommes de terre) aux miettes de poisson Salade verte Crème chocolat –
Du végété pour changer				
28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier	1 février
<b>Emincé de boeuf au curry</b> Dhal de lentilles au <b>potimarron</b> Camembert <b>Pomme</b> Pané fromager et sauce	Salade verte <b>Graines de sarrasin napolitaine</b> Spaghettis (fromage râpé) Flan chocolat –	Salade de <b>radis noirs</b> Nuggets de poisson et sauce tartare <b>Riz</b> Petits pois Crème vanille spéculoos –	<b>Haut de cuisse de poulet grillé</b> <b>Pommes rissolées</b> <b>Choux rouges aux pommes</b> Saint Paulin <b>Fruit de saison</b> Galette végétarienne et sauce	Salade de <b>carottes</b> Blanquette de porc <b>Boullgour</b> Epinards hachés <b>Crêpe fraîche sucrée</b> Blésotto aux légumes et fromage



Boucherie Hermann (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)  
Régat des champs (67)  
Végafruits (54)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffschildt (67)  
Vergers Rieffel (67)



Alsace lait (67)  
Ferme Adam (67)  
Ferme Durr (67)  
Ferme Michel (67)  
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)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

# Menus du 07 Janvier au 08 Mars 2019 4 Composantes



BIO



LOCAL

Dessert élaboré  
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison  
sans viande

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

		Repas Alsacien		Nouvel an Chinois
4 février	5 février	6 février	7 février	8 février
Escalope de volaille sauce au camembert	Salade verte	Quiche	Céleri au melfor	Riz cantonais
Blé	Lewerknepfles (boeuf) au jus court de boeuf	Lorraine (porc)	Schiffala sauce moutarde	aux crevettes et oeufs
Haricots verts	Tortis	Salade verte	Pommes vapeur	(petits pois, oignons, épices)
Cantafrais	Carottes à la crème	Crème vanille	Navets salés	Edam
Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Cake noix de coco et litchis
Crêpe SV	Falafels et sauce	Quiche SV	Gratin de p. de terre aux légumes et fromage	—

## VACANCES DE FEVRIER

25 février	26 février	27 février	28 février	1 mars
Potage de légumes	Salade de carottes	Salade de choux	Volaille sauce raz-el- hanout	Gîte de boeuf à la bourguignonne
Tartiflette au jambon de porc (pommes de terre et fromage)	Merlu sauce mouclade	Porc et son jus	Semoule aux pois chiches	Riz
Salade verte	Gnocchis	Farfalles	Poêlée de légumes d'hiver	Epinars hachés
Kaki	Brocolis	Petits pois	Mimolette	Brie
Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Gâteau banane chocolat	Risotto de légumes et fromage	—
Tartiflette au fromage	—	Galette végétarienne et sauce	Couscous végétarien	—

## Mardi gras

4 mars	5 mars	6 mars	7 mars	8 mars
Céleri vinaigrette à l'ancienne	Egrené de boeuf Bahia (poivron, citron, ail,...)	Raviolis de volaille sauce tomate	Rôti de porc et moutarde	Salade de radis noirs
Volaille sauce napolitaine	Riz	Salade d'endives	Lentilles aux carottes	Poisson pané et citron
Boulogour	Salade verte	Yaourt arôme	Camembert	Pommes sautées
Choux-fleurs béchamel	Fromage fondu aux herbes	Madeleine	Orange	Choux verts à la crème
Crème vanille	Beignet au chocolat	Pâtes farcies SV	Quenelles natures et sauce	Fromage blanc sucré
Champignons napolitaine	Omelette sauce Bahia	—	—	—



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)



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)

Jardin du Ried (67)  
Régat des champs (67)  
Végafruits (54)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffschildt (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