

Menus du 07 Janvier au 08 Mars 2019

4 Composantes



BIO



LOCAL



Déclinaison
sans viande



Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien



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

Du végé pour changer		Epiphanie			Repas Alsacien		
7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier	11 janvier			
Pané fromager sauce tomate	Fricassée de colin sauce crème	Salade de betteraves	Salade de céleri	Pot-au-feu de boeuf			
Ecrasé de pommes de terre	Pâtes Grand'mère	Palette de porc et son jus	Sauté de poulet à la crème de pruneaux	Potée de pommes de terre, choux verts et carottes			
Salade verte	Petits pois	Boulgour	Riz	Munster			
Yaourt sucré	Fondue carré	Epinards hachés	Haricots verts	Pomme			
Fruit de saison	Galette des rois frangipane	Fromage blanc aux fruits	Emmental				
–	–	Omelette et sauce	Risotto aux légumes et fromage	Galette végétarienne et sauce			
Du végé pour changer							

14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier	18 janvier
Radis aux pommes	Cordon bleu de dinde et citron	Salade de choux	Lasagnes aux légumes proposées par les enfants d'Ottmarsheim	Mousse de canard (sans porc)
Poisson mariné au thym et huile d'olive	Pommes rôties au four	Rôti de porc sauce Dijonnaise	Salade verte	Steak haché de veau crème d'ail
Riz	Salade de carottes	Pâtes Grand'mère	Tomme blanche	Haricots blancs aux petits légumes
Brocolis sauce tomate	Edam	Navets béchamel	Compote de pomme	Fromage blanc fermier sucré
Entremets vanille au lait Bio	Poire	Ile flottante		Entrée: Salade de légumes Sauté végétal et sauce
–	Pané fromager et sauce	Crêpe SV	–	

21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier	25 janvier
Céleri vinaigrette	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	Boules à l'agneau Milanaise	Boeuf sauce échalote	Crème de maïs
Jambon braisé de porc au miel	Riz	Polenta	Pâtes Grand'mère	Brandade (pommes de terre) aux miettes de poisson
Potatoes maison	Mimolette	Haricots verts	Carottes persillées	Salade verte
Choux de Bruxelles		Cantal	Vache qui rit	Crème chocolat
Yaourt fermier fruits des bois	Orange	Fruit de saison	Cake amandine (poire et amande)	
Omelette et sauce	Bouchée aux quenelles natures	Falafels et sauce	Pâtes farcies SV et carottes	–
Du végé pour changer				

28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier	1 février
Emincé de boeuf au curry	Salade verte	Salade de radis noirs	Haut de cuisse de poulet grillé	Salade de carottes
Dhal de lentilles au potimarron	Graines de sarrasin napolitaine	Nuggets de poisson et sauce tartare	Pommes rissolées	Blanquette de porc
Camembert	Spaghettis	Riz	Choux rouges aux pommes	Boulgour
Pomme	(fromage râpé)	Petits pois	Saint Paulin	Epinards hachés
Pané fromager et sauce	Flan chocolat	Crème vanille spéculoos	Fruit de saison	Crêpe fraîche sucrée
–	–	–	Galette végétarienne et sauce	Blésotto aux légumes et fromage



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)



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)

Régal 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

Menus du 07 Janvier au 08 Mars 2019

4 Composantes



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viandeDessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien



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 (petits pois, oignons, épices)	
Haricots verts	Tortis	Salade verte	Pommes vapeur	Edam	
Cantafrais	Carottes à la crème	Crème vanille	Navets salés		
Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Cake noix de coco et litchis	
Crêpe SV	Falafels et sauce	Quiche SV	<i>Gratin de p.de terre aux légumes et fromage</i>	–	

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	Epinards hachés
Kaki	Brocolis	Petits pois	Mimolette	Brie
Tartiflette au fromage	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Gâteau banane chocolat	Fruit de saison
<i>Tartiflette au fromage</i>				
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
Boulgour	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			Fromage blanc sucré
Champignons napolitaine	Omelette sauce Bahia	Pâtes farcies SV	Quenelles nature 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)
Régal 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