Menus du 02 au 27 septembre 2019

Menus 4 Compos

BIO LOCAL *Déclinaison sans viande* Dessert élaboré par nos cuisiniers Végétarien

2 septembre	3 septembre	4 septembre	5 septembre	6 septembre
Salade de **carottes**	Boules de boeuf Napolitaine	Omelette maison aux herbes	**Rôti de porc** sauce abricot	Mousse de canard (sans porc)
Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	**Pâtes Grand'mère**	**Pommes sautées**	Gnocchis	Poisson sauce au citron et thym
Croûte	Salade verte	Epinards à la crème	Haricots verts	**Boulgour**
Riz	Emmental râpé	Edam	Camembert	Ratatouille
Yaourt fermier mirabelles	**Questches d'Alsace**	Compote de fruit et crumble	**Fruit de saison**	Flan chocolat
Bouchée aux quenelles natures	*Boules de céréales sauce tomate*	–	*Galette végétarienne et sauce à l'abricot*	*Entrée: Salade de céleri*
9 septembre	10 septembre	11 septembre	12 septembre	13 septembre
Salade de radis	Haut de cuisse de poulet sauce aux olives	Hachis (p.de terre)	**Salade de concombres**	Boules de bœuf sauce moutarde
Coquillettes béchamel	**Boulgour**	parmentier (boeuf)	Miettes de colin au citron	Lentilles
au jambon de porc	Petits pois	Salade verte	**Riz**	**Carottes vapeur**
Brocolis vapeur	Brie	Saint Paulin	**Courgettes sautées**	Chanteneige
Fromage blanc stracciatella	**Mirabelles d'Alsace**	Fruit de saison	Crème caramel	Gâteau au chocolat
Pâtes farcies au fromage et sauce	*Galette de blé et pois*	*Hachis végétarien*	_	*Dhal de lentilles aux carottes*
16 septembre	19 septembre	18 septembre	17 septembre	***Repas Alsacien*** 20 septembre
Burger de veau sauce curry	Pané fromager	Salade de **céleri**	Salade verte	**Carottes** au citron
Semoule	**Riz**	Filet de merlu sauce crustacés	Spaghetti	Sauté de porc sauce raifort
Duo de navets jaunes et blancs	Choux-fleurs sauce tomate	Polenta	sauce	**Pommes rôties au four**
Yaourt fermier sucré	Montboissier	Haricots verts	bolognaise (boeuf)	**Choux rouges**
Pomme d'Alsace	Fruit de saison	Crème chocolat	Emmental râpé	**Munster**
Falafels sauce curry	_	_	*Spaghetti végétarien*	*Sauté végétal sauce raifort*
23 septembre	24 septembre	25 septembre	26 septembre	27 septembre
Fricassée de poisson sauce provençale	Salade de **choux blancs**	**Rôti de dinde** sauce estragon	Concombres bulgare	Boules à l'agneau créme d ail
Orge perlé	**Saucisses de Strasbourg (porc)**	**Riz**	**Boeuf** sauce à l'échalote	Flageolets
Haricots verts	**Purée de pommes de terre**	Choux de Bruxelles	Farfalles	**aux carottes**
Mimolette	**et courges**	Coulommiers	Epinards béchamel	Tomme noire
Poire d'Alsace	Flan vanille	Fruit de saison	Vache qui rit	Compote de fruit maison
Risotto d'orge perlé	*Omelette*	*Poêlé de champignons*	*Pâtes farcies sauce béchamel*	*Boules de céréales sauce crème*

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

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 entrainer des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019

Menus 4 Compos

BIO LOCAL *Déclinaison sans viande* Dessert élaboré par nos cuisiniers Végétarien

30 septembre	1 octobre	2 octobre	3 octobre	*Repas Alsacien* 4 octobre
Macedoine de legumes	Salade de tomates	Potage de legume	Couscous à **la volaille**	**Lewerknepfles (boeuf et porc)** sauce tomate
Jambon blanc de porc	Merlu sauce à l'aneth	Quiche lorraine au lard	**(semoule**,	**Spaëtzles**
Roesti	**Riz**	Salade verte	légumes couscous)	**Navets braisés**
Salade verte	Petits pois	Fromage ail et fines herbes	Carré de Ligueuil	**Munster**
Emmental	Flan chocolat	**Pomme d'Alsace**	Ile flottante	**Raisin d'Alsace**
Bibalaskas	–	*Quiche tomates et chèvre*	*Galette végétarienne sauce orientale*	*Spaëtzles sauce fromage*
7 octobre	8 octobre	9 octobre	10 octobre	11 octobre
Panais râpés rémoulade	Lasagnes	Falafels sauce indienne	**Emincé de porc** sauce charcutière	celeri rapé
Haut de cuisse de poulet sauce chasseur	bolognaise (boeuf)	**Taboulé aux pois chiches**	**Riz**	Filet de poisson pané et citron
Pommes persillés	Salade verte	Salade de choux blancs	Brocolis	**Carottes,**
Haricots verts	Cantal	Edam	Brie	Petits pois
Crème chocolat	Fruit de saison	Crêpe au sucre	**Raisin d'Alsace**	Flan vanille
Quenelles natures sauce forestière	*Lasagnes aux légumes*	-	*Sauté végétal et sauce*	-
14 octobre	15 octobre	16 octobre	17 octobre	18 octobre
Salade verte	Paupiette de volaille sauce suprême	Gratin camarguais (boeuf,	**Carottes** au melfor	Boeuf bourguignon
Spaghettis	**Pommes vapeur**	**riz,**	Aiguillette de colin sauce à l italienne	**Semoule**
Carbonara au jambon de porc	Epinards en branches	poivrons sauce tomate)	Gnocchis	Choux-fleurs à la crème
Emmental râpé	Tomme blanche	reblochon	potée de courges	Fraidou
Yaourt sucré	**Poire**	Fruit de saison	Crème caramel	Tarte au flan
pâtes farçies au fromage	*Oeufs durs béchamel*	*Gratin Camarguais de Poisson*	-	-

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

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 entrainer des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements