



BIO



LOCAL

 Déclinaison
sans viande

 Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

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

 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)
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 (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)

 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

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison
sans viande

			Repas Alsacien	Nouvel an Chinois
4 février	5 février	6 février	7 février	8 février
Salade de betteraves Escalope de volaille sauce au camembert Blé Haricots verts Cantafrais Fruit de saison	Salade verte Lewerknepfles (boeuf) au jus court de boeuf Tortis Carottes à la crème Edam Compote de poire	Potage de légumes Quiche Lorraine (porc) Salade verte Crème vanille Fruit de saison	Céleri au melfor Schiffala sauce moutarde Pommes vapeur Navets salés Yaourt fermier sucré Pomme	Soupe chinoise aux vermicelles Riz cantonnais aux crevettes et oeufs (petits pois, oignons, épices) Edam 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 Tartiflette au jambon de porc (pommes de terre et fromage) Salade verte Kaki	Salade de carottes Merlu sauce mouclade Gnocchis Brocolis Yaourt sucré Ananas frais	Salade de choux Porc et son jus Farfalles Petits pois Fromage Flan nappé caramel	Salade de panais Volaille sauce raz-el- hanout Semoule aux pois chiches Poêlée de légumes d'hiver Mimolette Gâteau banane chocolat	Salade de betteraves Gîte de boeuf à la bourguignonne Riz Epinards hachés Brie Fruit de saison
Tartiflette au fromage	-	Galette végétarienne et sauce	Couscous végétarien	Risotto de légumes et fromage

Mardi gras

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

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)
Régäl des champs (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)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