

Menus du 11 mars au 10 mai 2019

5 composantes



BIO



LOCAL

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison
sans viande

11 mars	12 mars	13 mars	14 mars	15 mars
Salade de carottes Jambon de porc à l'estragon Potatoes Navets sautés Coulommiers Fromage blanc vanille <i>Omelette et sauce</i>	Salade de betteraves Pilons de poulet au jus Coquillettes à la béchamel Salade iceberg Petit moulé Fruit de saison <i>Pâtes farcies SV</i>	Potage de légumes Curry aux boules à l'agneau (mélange d'épices, ...) Riz Salsifis persillés Montboissier Fruit de saison <i>Risotto de lentilles Salsifis persillés</i>	Salade de pois chiches et oignons Poisson mariné au citron et huile d'olive Carottes au bouillon Semoule Tomme blanche Banane –	Salade de radis Hachis (p.de terre) Parmentier (bœuf) Brocolis Petit blanc fermier Compote de pommes, Streusel à la cannelle <i>Quenelles natures et sauce</i>
Voyage en Amérique		Du végété pour changer		
18 mars	19 mars	20 mars	21 mars	22 mars
Salade verte vinaigrette Chesseburger (pain burger, Steak haché de veau, cheddar, ketchup) Yaourt sucré Brownies <i>Burger au pané fromager</i>	Salade de haricots verts Chili au soja (H.rouges, maïs, poivrons, oignons, tomates, épices,...) Riz Emmental Fruit de saison	Salade de choux Dos de colin pané et citron Blé Petits pois sauce tomate Mimolette Crème chocolat	Macédoine rémoulade Bœuf mode Pommes vapeur Epinards béchamel Tartare ail et fines herbes Pomme <i>Oeufs durs béchamel</i>	Taboulé Rôti de porc à la Dijonnaise Haricots blancs aux carottes Fromage Flan nappé caramel <i>Crêpe SV</i>
25 mars	26 mars	27 mars	28 mars	29 mars
Salade de betteraves Aiguillettes de colin MSC aux crevettes Boulgour Haricots verts Vache qui rit Yaourt fermier rhubarbe –	Salade de carottes Saucisses de Strasbourg et moutarde Purée de pommes de terre et potiron Munster Compote de pommes <i>Falafels et sauce</i>	Oeuf dur mayonnaise Haut de cuisse de poulet sauce forestière Polenta Choux braisés Tomme noire Fruit de saison <i>Omelette et sauce</i>	Céleri bulgare Goulash de bœuf au paprika Riz Poêlée de carottes et navets Gouda Fruit de saison <i>Galette végétarienne et sauce</i>	Salade verte Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé Cake chocolat <i>Soja napolitaine</i>
Du végété pour changer				
1 avril	2 avril	3 avril	4 avril	5 avril
Potage de légumes Quiche aux poireaux Salade de carottes au maïs Cantafrais Semoule au lait –	Salade de radis Pépites panées de colin et citron Riz Epinards béchamel Camembert Fruit de saison	Salade de céleri Mijoté de volaille sauce au miel Lentilles aux carottes Saint Nectaire Flan vanille <i>Risotto aux lentilles et carottes</i>	Salade de haricots beurre Tartiflette (porc, pommes de terre) Salade verte (Reblochon dans le plat) Crème caramel <i>Tartiflette au champignons</i>	Macédoine vinaigrette Gîte de bœuf marenco Pâtes Grand'mère Brocolis Fromage blanc aux fruits Fruit de saison <i>Galette végétarienne et sauce</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)



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

Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Végafruits (54)



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

Menus du 11 mars au 10 mai 2019

5 composantes



BIO



LOCAL

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Déclinaison
sans viande

VACANCES D'AVRIL

Lundi de Pâques	Pâques			
22 avril	23 avril	24 avril	25 avril	26 avril
FERIE	Salade de salsifis sauce cocktail Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Cantal Dessert de Pâques Surprise	Taboulé Omelette maison et sauce Duo de choux-fleurs et brocolis Pommes sautées Gouda Pêche au sirop	Salade de carottes cuites Jambon braisé de porc sauce camembert Purée de pommes de terre aux fèves Salade verte Tomme blanche Fruit de saison	Salade composée au cervelas (porc) Miettes de saumon et colin à l'aneth Riz Poêlée de poivrons à la tomate Yaourt arôme Fruit de saison
	Bouchée aux quenelles natures	-	Feuilleté SV	Entrée: Salade de légumes
		<i>Fête du travail</i>		
29 avril	30 avril	1 mai	2 mai	3 mai
Salade coleslaw (carottes et choux) Emincé de porc sauce raifort Coquillettes Petits pois Edam Fromage blanc aux fruits	Radis roses et beurre Matelote de colin et moules Pommes sautées Carottes au bouillon Emmental Crème vanille	FERIE	Potage de légumes Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison	Salade de concombres Boeuf mironton Semoule Choux de Bruxelles Brie Fruit de saison
Gratin de pâtes aux légumes et fromage	Pâtes farcies SV		Pâtes farcies SV	Pané fromager et sauce
	<i>Du végété pour changer</i>	<i>Victoire 1945</i>		<i>Repas Alsacien</i>
6 mai	7 mai	8 mai	9 mai	10 mai
Salade verte Nuggets de poulet et citron Pâtes Grand'mère Choux-fleurs béchamel Camembert Fruit de saison Falafels et sauce	Salade de betteraves Risotto de lentilles Carottes à la crème Mimolette Yaourt fermier sucré	FERIE	Brocolis ravigote Boules de boeuf sauce aux petits oignons Gnocchis Haricots verts Fondue carré Fruit de saison Champignons napolitaine	Salade de carottes Rôti de porc sauce brune Ecrasé de p.de terre, fromage ail, fines herbes, et asperges blanches d'Alsace Gâteau au yaourt Galette végétarienne et sauce

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)



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

Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
ID3A (68)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)



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 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