



BIO



LOCAL



Repas BIO



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

Du végété pour changer

Repas Alsacien

5 novembre	6 novembre	7 novembre	8 novembre	9 novembre
Salade de pâtes perles Emincé de boeuf sauce tomate Brocolis Riz Camembert Pomme Pané fromager et sauce	Potage de légumes Tortellinis tricolores ricotta, épinards Salade verte Fromage râpé Fromage blanc straciatella	Salade de céleri Colin sauce ciboulette Spätzles Haricots verts Fromage à tartiner Crème chocolat	Salade de betteraves Volaille sauce chasseur Semoule Duo de navets blancs et jaunes Gouda Fruit de saison Galette végétarienne et sauce	Salade de carottes Saucisses de Strasbourg et moutarde Pommes de terre Choucroute Yaourt fermier sucré Cake façon beraweka Flan de p.de terre aux légumes (plat complet)

12 novembre	13 novembre	14 novembre	15 novembre	16 novembre
Salade coleslaw (carottes et choux) Poisson sauce olives et citron vert Boullgour Petits pois au bouillon Cantafrais nature Eclair vanille	Macédoine vinaigrette Tartiflette (pommes de terre) au jambon de porc Salade verte (raclette dans le plat) Fruit de saison Tartiflettes au fromage	Salade de maïs aux légumes Volaille marengo Riz Haricots beurre Bleu Orange Risotto au fromage et légumes	Salade de carottes Gîte de boeuf sauce brune Pâtes Grand'mère Choux de Bruxelles béchamel Emmental Compotée pommes quetsches cannelle Quenelles natures et sauce	Potage de légumes Haut de cuisse de poulet grillé au four Garbure de haricots blancs Saint Paulin Fruit de saison Omelette et sauce

Repas Cinéma

19 novembre	20 novembre	21 novembre	22 novembre	23 novembre
Salade de betteraves Volaille braisée à la crème et aux champignons Polenta aux chataignes Fondue carré Fruit de saison Polenta au fromage et champignons	Radis aux pommes Blanquette de colin à l'oseille Riz Haricots verts Fromage blanc sucré Ananas au sirop	Salade de céleri Palette de porc à la diable Semoule Choux-fleurs persillés Fromage Flan caramel Pané fromager et sauce	Soupe de Cendrillon (Potiron) Spaghettis aux boules de boeuf de Belle et le Clochard Salade verte Fromage râpé Compote et Pop corn Falafels	Brocolis ravigote Boeuf bourguignon Pommes vapeur Carottes persillées Brie Kaki Quenelles natures et sauce

Du végété pour changer

26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre	30 novembre
Salade de carottes Mijoté de volaille sauce à l'ancienne Lentilles aux petits légumes Camembert Semoule au lait Risotto de lentilles et légumes	Soupe aux choux Hachis parmentier (pommes de terre et potimarron) Salade verte Edam Pomme Hachis au soja	Salade de céleri Omelette et sauce tomate Tortis Epinards en branche Fromage Banane au chocolat	Salade de haricots beurre Rôti de porc sauce aux pommes Potatoes Endives béchamel Tomme blanche Fruit de saison Galette végétarienne et sauce	Mousse de canard (sans porc) Merlu crème de fenouil Riz Brocolis Yaourt arôme Fruit de saison Entrée: Salade de légumes

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)
Régail 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 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



BIO



LOCAL



Repas BIO



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

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



			Saint Nicolas	Repas Alsacien
3 décembre	4 décembre	5 décembre	6 décembre	7 décembre
Céleri au melfor	Macédoine vinaigrette	Haricots verts ravigote	Salade verte	Salade de radis
Emincé de porc sauce curry	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	Boules à l'agneau sauce aux olives	Pépites de colin panée et ketchup	Baeckoffa de boeuf
Gnocchis		Bouलगour	Risotto à la courges muscade	(pommes de terre, et légumes du bouillon)
Choux rouges	Pâtes Grand'mère	Navets braisés	Petit Cotentin	Petit blanc fermier
Carré de Ligueil	Mimolette	Tomme noire	Gâteau aux épices et pépites de chocolat	Yaourt fermier églantine
Flan vanille	Poire	Fruit de saison	-	Crêpe SV
Champignons et sauce	Bouchée aux quenelles natures	Pané fromager et sauce		
Du végété pour changer				
10 décembre	11 décembre	12 décembre	13 décembre	14 décembre
Oeuf dur mayonnaise	Poatge de carottes	Céleri vinaigrette	Brocolis vinaigrette à la moutarde	Salade de betteraves
Lewerknepfles (boeuf et porc)sauce tomate	Tarte aux fromages	Miettes de saumon sauce citronnée	Escalope de dinde sauce au miel	Gratin de pâtes au jambon de porc
Purée de pommes de terre et potimarron	Salade verte	Riz	Blé	Salade verte
Camembert	Fromage blanc aux fruits	Epinards hachés	Poêlée de carottes, panais et rutabaga	Yaourt sucré
Pomme	Clémentine	Fromage ail et fines herbes	Gouda	Clafoutis poire et figue
Falafels et sauce	-	Crème spéculoos	Fruit de saison	Gratin de pâtes aux oeufs
			Galette végétarienne et sauce	
Repas de Noël				
17 décembre	18 décembre	19 décembre	20 décembre	21 décembre
Haricots verts vinaigrette	Potage poireaux, pommes de terre	Salade de maïs à l'échalote	Panais bulgare	Crème d'avocat aux crevettes
Colin sce crustacés	Saucisse fumée (porc)	Raviolis de volaille sauce tomate	Gîte de boeuf au paprika	Volaille farcie sauce aux marrons
Semoule	Lentilles aux carottes	Salade verte	Riz	Pommes duchesse
Poêlée d'Automne (navet, chou, courge,...)	Edam	Fromage râpé	Brocolis	Choux verts
Emmental	Flan chocolat	Banane	Mimolette	Fondu carré
Fruit de saison			Purée de pomme coing	Dessert de Noël Et Surprise
-	Pané fromager et sauce	Crêpe SV	Omelette et sauce	Quenelles natures et sauce



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)
Régat des champs (67)
Végafruits (54)



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)

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