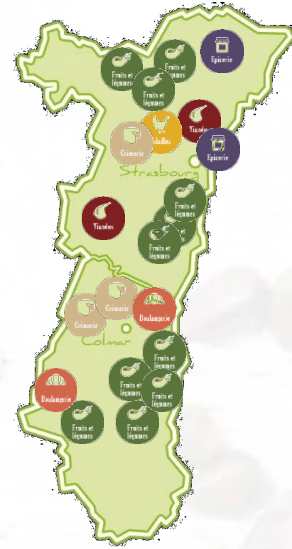


Du végété pour changer		FÊTE DES ROIS		Repas BIO
4 janvier	5 janvier	6 janvier	7 janvier	8 janvier
Salade Iceberg vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Chou blanc vinaigrette	Salade pâtes tricolores vinaigrette à l'ancienne	Potage de légumes
Bolognaise de soja	Filet de merlu blanc sauce citron	Dinde sauce au curry	Boulettes à l'agneau sauce aux herbes	Boeuf façon bourguignon
Coquillettes	Riz	Potatoes	Haricots verts persillés	Semoule
Emmental râpé	Epinards hachés	Navets braisés	Petit moulu	Brocolis
Clémentine	Yaourt sucré	Camembert	Galette frangipane	Fromage
-	Purée de poire	Entremets chocolat	-	Pomme
-	-	<i>Falafels sauce curry</i>	<i>Quenelles nature sauce aux herbes</i>	<i>Omelette sauce tomate</i>
-	<i>Crêpe SV</i>	<i>Falafels sauce curry</i>	<i>Quenelles nature sauce aux herbes</i>	<i>Omelette sauce tomate</i>
Repas BIO		Du végété pour changer	MENU KEBAB	
11 janvier	12 janvier	13 janvier	14 janvier	15 janvier
Céleri vinaigrette fromage blanc	Salade de betteraves	Salade mêlée vinaigrette aux agrumes	Salade de maïs aux légumes	Salade de pâtes
Emincé de poulet sauce crème	Boeuf sauce Dijonnaise	Risotto au potiron et oeuf dur	Kebab	Poisson pané et citron
Macaronis	Pommes de terre vapeur	Edam	Potatoes	Petits pois
Saint Paulin	Chou rouge	Orange	Tomme blanche	Yaourt sucré
Flan nappé caramel	Fromage	-	Fruit de saison	Cake chocolat
-	Banane	-	<i>Escalope de volaille sauce brune</i>	-
<i>Sauce mornay au fromage</i>	<i>Galette végétarienne sauce Dijonnaise</i>	-	<i>Omelette</i>	-
<i>Sauce mornay au fromage</i>	<i>Galette végétarienne sauce Dijonnaise</i>	-	<i>Omelette</i>	<i>Pané fromager et citron</i>
JOURNEE HAMBURGER		Du végété pour changer	ESCALE EN ITALIE - BIO	
18 janvier	19 janvier	20 janvier	21 janvier	22 janvier
Salade verte vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Salade de radis	Salade iceberg vinaigrette	Velouté de carottes , mozzarella et basilic
Cheeseburger (pain burger, Steak haché de veau, cheddar, ketchup)	Sauté végétal sauce barbecue	Emincé de dinde sauce paprika	Gratin dauphinois	Boulettes de boeuf sauce milanaise
Potatoes	Boulgour	Riz	(p.de terre)	Coquillettes
Yaourt fermier	Haricots verts	Epinards hachés	au poisson blanc	Navets braisés
fruits des bois	Munster fermier	Fromage à la coupe	Tomme grise	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Eclair vanille	Confit de poire au citron
-	-	-	-	-
<i>Palet végétarien</i>	-	<i>Crêpe SV</i>	-	<i>Boulettes de céréales sauce milanaise</i>
<i>Palet végétarien</i>	-	<i>Crêpe SV</i>	<i>Gratin dauphinois au soja</i>	<i>Boulettes de céréales sauce milanaise</i>
Du végété pour changer - BIO			Repas Alsacien	
25 janvier	26 janvier	27 janvier	28 janvier	29 janvier
Betteraves vinaigrette	Salade de céleri	Céleri vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Chou rouge vinaigrette
Sauté de boeuf sauce échalote	Pilaf de riz et lentilles au curry	Filet de colin d'Alaska sauce citron	Allumettes de dinde façon carbonara	Rôti de porc sauce au miel
Brocolis	Fromage	Semoule	Mini-pennes	Ecrasé de p.de terre et carottes
Edam	Orange	Haricots verts persillés	Emmental râpé	Fromage blanc sucré
Poire	-	Fromage à tartiner	-	Crumble aux épices
-	-	Crème dessert chocolat	Pomme	Crème dessert chocolat
-	-	-	-	<i>Egrené de boeuf sauce au miel</i>
<i>Galette végétarienne sauce échalote</i>	-	-	<i>Quenelles nature sauce crème</i>	<i>Sauté végétal sauce au miel</i>
<i>Galette végétarienne sauce échalote</i>	-	<i>Omelette</i>	<i>Quenelles nature sauce crème</i>	<i>Sauté végétal sauce au miel</i>

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



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Vergers Dotting (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffscht (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude (68)
ID3A (68)
Végafruits (54)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (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 4 Janvier au 19 Février 2021

Légende :



BIO



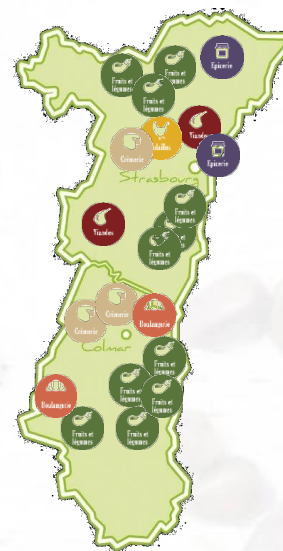
LOCAL

DECLINAISON
VEGETARIENNE

DESSERT PRÉPARÉ
PAR NOS
CUISINIERS

CHANDELEUR		Du végété pour changer		Repas BIO	
1 février	2 février	3 février	4 février	5 février	5 février
Chou blanc vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail	Salade de radis vinaigrette au fromage blanc	Potage de légumes verts	
Fricassée de merlu sauce Normande	Cordon bleu de dinde et ketchup	Quiche aux légumes	Lewerknepfles sauce brune	Porc sauce aux oignons	
Coquillettes	Chou-fleur béchamel	Salade de haricots verts	Purée de pommes de terre et céleri	Boullgour	
Yaourt arôme	Fromage	Mimolette	Montboissier	Epinards hachés	
Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fromage	
–	–	–	<i>Volaille sauce brune</i>	Compote de pomme	
–	<i>Pané fromager et ketchup</i>	–	<i>Falafels sauce tomate</i>	Oeufs durs béchamel	
<i>Omelette sauce Normande</i>	<i>Pané fromager et ketchup</i>	–	<i>Falafels sauce tomate</i>	Oeufs durs béchamel	
NOUVEL AN CHINOIS			Du végété pour changer - BIO		
8 février	9 février	10 février	11 février	12 février	12 février
Nem aux légumes	Céleri vinaigrette	Chou blanc vinaigrette au sésame	Potage de légumes	Salade iceberg vinaigrette	
Haut de cuisse de poulet sauce aigre-douce	Poisson blanc meunière sauce tartare froide	Sauté de porc sauce brune	Flan de carottes à l'emmental	Boeuf sauce charcutière (cornichons, moutarde)	
Riz jaune aux champignons	Mini-penne	Polenta	Pommes de terre vapeur	Haricots blancs	
Fromage blanc à la noix de coco	Petits pois	Choux de Bruxelles	Fromage	Haricots verts	
Ananas frais	Flan chocolat	Fromage à la coupe	Orange	Coulommiers	
–	–	<i>Steak haché de veau sauce brune</i>	–	Gaufre de Liège	
<i>Galette végétarienne sauce aigre-douce</i>	–	<i>Sauce mornay au fromage</i>	–	<i>Omelette</i>	
<i>Galette végétarienne sauce aigre-douce</i>	<i>Quenelles nature sauce blanche</i>	<i>Sauce mornay au fromage</i>	–	<i>Omelette</i>	
MARDI GRAS		Du végété pour changer		Repas BIO	
15 février	16 février	17 février	18 février	19 février	19 février
Salade mêlée vinaigrette	Duo de betteraves et maïs	Céleri vinaigrette	Potage de légumes	Oeuf dur vinaigrette au fromage blanc	
Coquillettes sauce bolognaise	Poulet sauce curcuma	Bouchée de blé, légumes et haricots azuki	Porc sauce moutarde	Choucroute de poisson MSC	
Emmental râpé	Pommes de terre cubes rissolées	sauce tomate	Lentilles aux carottes	(pommes de terre)	
Fruit de saison	Poêlée de légumes	Carottes au jus	Camembert	Entremets vanille	
–	Fromage à tartiner	Montcadi	Pomme	Kiwi	
–	Beignet chocolat noisette	Flan chocolat	<i>Pané fromager</i>	–	
<i>Soja napolitaine</i>	<i>Sauté végétal sauce curcuma</i>	–	<i>Pané fromager</i>	–	
<i>Soja napolitaine</i>	<i>Sauté végétal sauce curcuma</i>	–	<i>Pané fromager</i>	<i>Quenelles nature sauce blanche</i>	

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



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Vergers Dotting (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffschildt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude (68)
ID3A (68)
Végafruits (54)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (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.