

PERISCOLAIRES DE RHINAU, GERSTHEIM ET OBENHEIM

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 8 au 14 novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes maison ~ ~ ~ Sauté de dinde au romarin ~ ~ ~ Semoule ~ ~ ~ <u>Yaourt nature sucré</u> ~ ~ ~ Gâteau sec	Macédoine vinaigrée ~ ~ ~ Filet de colin sauce niçoise ~ ~ ~ Gratin de brocolis et pommes de terre ~ ~ ~ Brie à la coupe ~ ~ ~ Orange	Menu végétarien Salade de céleri rémoulade ~ ~ ~ Omelette fraîche au fromage Purée d'artichaut ~ ~ ~ St Morêt ~ ~ ~ Cake au chocolat maison	FERIA 1-1-nov	Salade verte Iceberg ~ ~ ~ Penne à la carbonara ~ ~ ~ Sporc : Penne à la volaille ~ ~ ~ Emmental râpé ~ ~ ~ Compote de pomme à la cannelle
Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens				
Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Chili de légumes (légumes-haricots rouges-mais) Semoule	Boulettes soja-tomate-basilic Gratin de brocolis et pommes de terre	Idem menu standard		Penne à la napolitaine Emmental râpé

 Poissons issus de la pêche durable

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou International

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

 Recette maison

Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités

 Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)

 Fruits et légumes de saison

Les produits **proposés** peuvent être substitués pour des raisons de **saisonnalité** ou **d'approvisionnement**.

PERISCOLAIRES DE RHINAU, GERSTHEIM ET OBENHEIM
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

REPAS BON POUR
TA PLANETE

Les menus du 15 au 21 novembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Potage de potiron</p> <p>Byriani aux légumes s/amandes (riz-courgette-carotte- petits pois-fèves-raisins-curry)</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Dés de saumon à l'aneth</p> <p>Purée de navets frais (pomme de terre-navets)</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Salade coleslaw (carotte-chou blanc)</p> <p>Emincé de poulet au paprika</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Pain</p> <p>Saucisse blanche au jus</p> <p>Lentilles ménagères</p> <p>Sporc : Saucisse de volaille</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade de chou rouge vinaigrette au cassis</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Coquillettes</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>Flamussse bourguignonne (spécialité aux pommes)</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Quenelles nature sauce aneth Purée de navets frais (pomme de terre-navets)	Polenta Poêlée méridionale Flageolets à l'ail et à la crème	Gratin de pomme de terre et fenouil Lentilles ménagères	Œufs durs sauce morray Coquillettes

 Poissons issus de la pêche durable

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique

 Recette maison

 Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités

 Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)

 Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Les menus du 22 au 28 novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 Potage à la carotte 	Duo salade verte et salade de mâche aux noix 	Salade de riz  (concombre-mais-poivron-tomate) 	Jus de raisin Pain 	REPAS ORIENTAL Salade de <u>carottes râpées</u>  aux raisins secs et à la menthe 
Matelote de poisson  Pommes vapeur <u>Chou chinois frais</u> 	Spaghettis à la bolognaise maison Origine viande bovine : France 	 Kassler au jus <i>Sporc : Rôti de dinde</i> Petits pois à la crème 	Sauté de veau à l'estragon  Blé aux petits légumes 	Couscous garni (semoule)  aux légumes et pois chiches 
Petit moulé nature 	Emmental râpé 	Mimolette 	Camembert à la coupe 	Fromage  
Yaourt aux fruits alsacien 	Poire 	<u>Fromage blanc</u> aux myrtilles 	Moelleux à l'ananas maison 	Orange 

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Steak de blé/pois à la basquaise Pommes vapeur <u>Chou chinois frais</u>	Spaghettis à la bolognaise végétale (protéines de soja) 	Curry de petits pois, pommes de terre, poivrons et carottes 	Omelette fraîche aux champignons Blé aux petits légumes	Idem menu standard



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique
Recette maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)
Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Les menus du 29 novembre au 05 décembre 2021

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Potage à la crème de courgette 	Salami <i>Sporc : Roulade de volaille</i>	Macédoine rémoulade 	1/2 pamplermousse Pain	Salade coleslaw  (carotte - chou blanc) 
Escalope de dinde  sauce marenngo Gnocchis	Fricassée de boeuf cocotte  Origine viande bovine : France Riz méditerranéen	Filet de hoki  à l'oseille Quinoa  Haricots verts	Sauté de porc au curry  <i>Sporc : Sauté de dinde</i> Purée de céleri frais 	Cappelletis au fromage sauce crème et champignons
Flan à la vanille Madeleine	Six de Savoie Yaourt arôme	Munster AOP à la coupe Banane 	Emmental à la coupe Compote pomme-poire  maison	Fromage râpé Clémentine 

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gratin de gnocchis aux champignons 	Terrine de légumes Fricassée de haricots rouges, maïs et poivrons sauce tomate	Omelette maison (œufs) nature Quinoa Haricots verts	Croq'veggie à la tomate Purée de céleri frais	Idem menu standard
Fondue de poireaux	Riz méditerranéen			



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou International



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison



Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

C'est la Saint Nicolas

Menu
végétarien

Les menus du 6 au 12 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Potage aux petits pois  Emincé de poulet à la crème  Fricassée de légumes d'hiver (pdt-navets-rutabaga-poitron)  Vache qui rit  Liégeois au chocolat 	Salade de céleri rémoulade  Omelette fraîche nature Coquillettes sauce tomate  Fromage râpé Yaourt nature sucré Compote pomme-cassis en coupelle	Potage de légumes  Bœuf aux oignons  Origine viande bovine : France Boulghour aux légumes  Carré de l'est à la coupe Pomme 	Pain Salade d'endives  Filet de poisson meunière citron  Carottes fraîches au cerfeuil  Bleu à la coupe Tarte au flan	Salade de maïs  Choucroute (chou et pomme de terre) aux knacks  S/porc : Kracks de volaille Moutarde douce alsacienne Edam Clémentines

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette basquaise sauce tomate Fricassée de légumes d'hiver (pdt-navets-rutabaga-poitron)	Idem menu standard	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Boulghour aux légumes	Gratin de pomme de terre, carottes fraîches et pois chiches	Boulettes de soja au curry Pommes nature Chou à choucroute



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique



Recette maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.