

Du végétal pour changer				100% BIO
3 janvier	4 janvier	5 janvier	6 janvier	7 janvier
Potage de carottes	Pomelos+ sucre	Betteraves vinaigrette	Salade verte croûtons et vinaigrette	Céleri rémoulade
Tortellinis épinards ricotta	Escalope de poulet	Allumettes de jambon carbonara	Waterzoi de poisson	Sauté de boeuf façon carbonade
Salade verte	Brocolis béchamel	Coquillettes et fromage râpé	Potée de pommes de terre et poireaux	Riz
Mimolette	Tomme blanche	Yaourt sucré	Cantal AOP	Carottes persillées
Yaourt aux fruits	Riz au lait	Kiwi	Galette des rois	Camembert
-	Nuggets de blé	Tofu Carbonara	Parmentier de lentilles	Clémentine
-	-	Allumettes de dinde Carbonara	-	Boulettes végétariennes sauce tomate
-	-	-	-	-
Du végétal pour changer 100% BIO				Balade canadienne
10 janvier	11 janvier	12 janvier	13 janvier	14 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Radis râpé vinaigrette	Pommes de terre fromage blanc et curry	Potage de carottes	Mélange de carottes et chou râpé vinaigrette au fromage blanc
Filet de colin sauce citron	Emincé de poulet sauce basquaise	Rôti de veau au jus	Galette végétale	Pâté chinois
Purée de pommes de terre et potiron	Boullgour aux petits légumes	Poêlée de choux	Pâtes et fromage râpé	Yaourt nature
Fromage blanc sucré	Bûchette lait mélange	Pommes rissolées	Pomme	Gâteau au sirop d'érable
Poire	Crème chocolat	Gouda	-	Parmentier de légumes (haricots blancs et haricots rouges)
Ananas au sirop	Steak de blé et oignon	Omelette nature	-	-
Polenta au fromage sauce citron	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
Du végétal pour changer 100% BIO				21 janvier
17 janvier	18 janvier	19 janvier	20 janvier	21 janvier
Chou rouge râpé vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc	Betteraves vinaigrette	Salade de carottes vinaigrette	Potage de potimarron
Bouchée à la reine	Steak haché de boeuf sauce tomate	Poisson pané et citron	Emincé de veau au paprika	Jambalaya de riz aux légumes
Torsades	Semoule	Pommes de terre sautées	Purée d'épinards et pommes de terre	Fromage blanc sucré
Tomme noire	Ratatouille	Haricots beurre	Munster AOP	Banane
Compote pomme crumble de spéculoos	Edam	Yaourt aux fruits	Crème vanille	-
-	Yaourt nature et sucre	Clémentine	-	-
Bouchée aux quenelles et champignons	Galette de soja à la provençale	Falafels	Omelette aux champignons	Risotto aux champignons et fromage
Poisson façon à la reine	Omelette sauce tomate	-	Filet de poisson au paprika	-
-	-	-	-	-

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



- Boucherie Herrmann (67)
- Boucherie Val d'Argent (67)
- Boucherie Schweitzer (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)
- IDSA (68)
- Jardin du Ried (67)
- Régat des champs (67)
- Végafruits (54)
- Vergers Burger (67)
- Vergers Dettling (67)
- Vergers Hartmann (67)
- Vergers Huffschildt (67)
- Vergers Rieffel (67)
- Alélor Raifalsa (67)
- Boulangeries diverses (67,68)
- Melfor (67)
- Pâtes Grand'Mère (67)
- Sucre Erstein (67,68)

Nos plats sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



BIO



LOCAL

**Déclinaison
végétarienne
Sans porc
Sans viande**



Dessert élaboré
par nos cuisiniers



Végétarien

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

100% BIO		Du végétal pour changer		
24 janvier	25 janvier	26 janvier	27 janvier	28 janvier
Potage Maraicher	Haricots verts vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade iceberg au dés de fromage vinaigrette	Panais râpé vinaigrette
Munstiflette (lardons)	Gratin de coquillettes, chou fleur, brocolis, béchamel fromagère	Sauté de volaille sauce marengo	Emincé de porc	Filet de merlu sauce Aurore
Salade verte vinaigrette	Fromage blanc sucré	Purée de pommes de terre, patates douces et carottes	Petits pois au jus	Blé aux petits légumes
Camembert	Compote de pommes passion	Saint Nectaire	Yaourt aux fruits	Tomme blanche
Clémentines		Yaourt sucré	Cake marbré	Kiwi
Munstiflette sans viande	-	Oeufs durs sauce marengo	Boulettes végétariennes	Galette de soja à la provençale
Munstiflette au dés de dinde	-	Filet de poisson sauce marengo	Emincé de poulet	-
-	-	-	Omelette	-
	Du végétal pour changer 100% BIO		Chandeleur	
31 janvier	1 février	2 février	3 février	4 février
Betteraves vinaigrette à l'échalote	Crème de carottes	Chou blanc râpé vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Potage de poireaux et pommes de terre
Chipolata LR grillée	Gratin de gnocchis épinards emmental	Sauté de boeuf et carottes façon bourguignon	Filet de colin d'Alaska sauce crème	Emincé de poulet sauce aigre douce
Lentilles au jus	Salade verte vinaigrette	Corolles	Purée de pommes de terre et panais	Riz
Brie	Yaourt sucré	Bûchette lait mélange	Tomme noire	Haricots plats
Ananas au sirop	Poire	Crème vanille	Crêpe au sucre	Yaourt et sucre
				Pomme
Saucisse végétarienne	-	Sauté végétal	Pavé fromager	Tofu bio sauté et sauce aigre douce
Saucisse de volaille	-	Oeufs durs	-	Filet de poisson sauce aigre douce
-	-	-	-	-



- Boucherie Herrmann (67)
- Boucherie Val d'Argent (67)
- Boucherie Schweitzer (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)
- Vergers Burger (67)
- Vergers Dettling (67)
- Vergers Hartmann (67)
- Vergers Huffscheidt (67)
- Vergers Rieffel (67)
- Alélor Raifalsa (67)
- Boulangeries diverses (67,68)
- Melfor (67)
- Pâtes Grand'Mère (67)
- Sucre Erstein (67,68)

Nos plats sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.