

## Légende :

BIO	LOCAL	DECLINAISON VEGETARIENNE	DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS
-----	-------	-----------------------------	--

8 mars		9 mars		10 mars		11 mars		12 mars	
Salade iceberg et croûtons, vinaigrette	Salade de betteraves et échalotes	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise					
Aiguillettes de poulet sauce au romarin	Coquillettes	Omelette aux champignons	Porc braisé, sauce brune	Cassolette de poissons et fruits de mer					
Riz	Sauce bolognaise	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Riz Bio coloré					
Petits pois	Salade verte	Boullgour façon pilaf	Carottes vapeurs	Choux fleur vapeur					
Camembert	Emmental râpé	Petit moulé	Fromage	Flan au chocolat					
Fromage blanc, copeaux de noix de coco	Pomme	Cake aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison					
–	–	–	Galette de soja provençale	–					
Sauté végétal, sauce au romarin	Sauce napolitaine	–	Galette de soja provençale	–					
Sauté végétal, sauce au romarin	Sauce napolitaine	–	Galette de soja provençale	Quenelles natures, sauce tomates					
Du végétal pour changer		Repas de Saint Patrick		Repas BIO					
15 mars		16 mars		17 mars		18 mars		19 mars	
Carottes râpées, vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Potage de légumes	Endives vinaigrette au miel	Salade de céleri, vinaigrette					
Gratin de pépinettes et légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots rouges, sauce cheddar)	Cordon bleu de volaille	Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande)	Waterzoï de poisson	Boeuf sauce aux olives					
Salade verte	Poêlée de choux	Salade iceberg, vinaigrette	Pommes de terre rôties	Semoule					
Tomme blanche	Boullgour	Montboissier	Epinards béchamel	Brocolis vapeur					
Flan à la vanille	Yaourt arôme	Kiwi	Fromage à tartiner	Fromage					
–	Fruit de saison	–	Fromage blanc sucré	Gateau chocolat					
–	–	–	–	–					
–	Pané fromager	Hachis au soja	–	Bouchée de blé et haricots azuki, sauce aux olives					
–	Pané fromager	Hachis au soja	Œuf dur béchamel	Bouchée de blé et haricots azuki, sauce aux olives					
Du végétal pour changer		Repas BIO							
22 mars		23 mars		24 mars		25 mars		26 mars	
Pâté de foie (porc)	Salade de haricots verts à l'échalote	Salade coleslaw	Potage de légumes	Salade de chou fleur vinaigrette au curry					
Rôti de dinde au jus	Risotto	Filet de colin lieu sauce à l'aneth	Normandin de veau et son jus	Lasagnes					
Pommes campagnardes	Aux légumes	Blé	Pommes de terre rôties	au boeuf					
Choux de Bruxelles	Salade verte	Choux rouge	Printanière de légumes	Salade verte					
Fromage à la coupe	Fromage	Petit moulé aux herbes	Camembert	Yaourt fermier myrtilles					
Clémentine	Yaourt sucré	Entremet vanille	Fruit de saison	Pomme					
Entrée : Salade de légumes	–	–	–	–					
Quenelles nature et sauce	–	–	–	–					
Entrée : Salade de légumes	–	–	–	Galette végétarienne	Lasagnes aux légumes				
Quenelles nature et sauce	–	–	–	Galette végétarienne	Lasagnes aux légumes				
Entrée : Salade de légumes	–	Boules de céréales, sauce à l'aneth	–	–	–				
Quenelles nature et sauce	–	–	–	–	–				
Repas BIO		Du végétal pour changer		Repas de Pâques		Vendredi saint			
29 mars		30 mars		31 mars		1 avril		2 avril	
Salade de radis vinaigrette	Carottes râpées à l'ananas	Taboulé	Salade de maïs aux légumes	FERIE					
Filet de Colin d'Alaska, sauce crustacés	Porc braisé	Quenelle	Poitrine d'agneau farcie sauce à l'ail						
Coquillettes	Gratin de pommes de terre et poireaux	Sauce fromage	Pommes noisette						
Céleri braisé	Yaourt nature sucré	Haricots verts ail et persil	Chou rouge						
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Fromage à la coupe	Munster fermier						
Compote pommes-coing	–	Pomme	Cake de Pâques au chocolat						
–	Omelette et sauce	–	Surprise de Pâques						
–	Omelette et sauce	–	–						
Galette végétarienne	Omelette et sauce	–	Quenelles nature et sauce						
–	–	–	Quenelles nature et sauce						

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



Ferme Adam (67)  
Ferme Michel (68)  
Fromagerie Haxaire (68)  
Les Yaourts de Sandrine (68)

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

Boulangerie Hirose (68)  
Boulangerie Demeusy (67)

Pâtes Heimbürger (67)

Ferme Halter (67)  
Champs Sussmann (67)  
Solibio (67)  
Vergers Dettling (67)

Champs Hassenforder (68)  
Champs Moschler (68)

Végafruits (54)

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

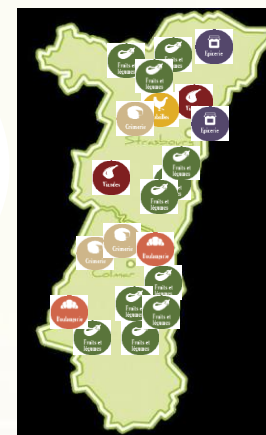
Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.

## Légende :

BIO	LOCAL	DECLINAISON VEGETARIENNE	DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS
-----	-------	-----------------------------	--

			Du végété pour changer Repas BIO		
5 avril	6 avril	7 avril	8 avril	9 avril	
FERIE	Radis roses et beurre Fricassée de merlu sauce provençale Gnocchis Poêlée de légumes Petit suisses nature sucré Fruit au sirop	Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc sauce brune Purée de pommes de terre et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de carottes au cumin Coquillettes BIO, petits pois, béchamel fromagère Fromage Yaourt fermier nature et crumble de cannelle	Brocolis ravigote Boeuf Stroganoff Farfalles Duo de haricots aux herbes Edam Compotée de pommes, banane	
	-	Galette de soja sauce aux herbes	-	-	-
	-	Galette de soja sauce aux herbes	-	Sauce napolitaine	-
	-	Sauté végétal sauce provençale	Galette de soja sauce aux herbes	-	Sauce napolitaine
			Du végété pour changer Repas Alsacien et BIO		
12 avril	13 avril	14 avril	15 avril	16 avril	
Chou blanc aux raisins, vinaigrette Tajine de poulet Semoule de blé Légumes tajine Bûche au chèvre Riz au lait	Concombre à la crème Paupiette de veau au jus Boulgour Chou-fleur sauté Fromage à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Coquillettes à l'arrabiata Salade verte vinaigrette Fromage à tartiner Entremet au chocolat	Salade de choux rouges aux noix Porc sauce charcutière Pommes de terre rôties Carottes braisées Camembert Pomme	Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons Filet de poisson pané et citron Riz façon pilaf Céleri rave au curry Yaourt fermier à la rhubarbe Fruit de saison	
-	-	-	Boulettes végétariennes	-	-
Emincé végétal façon tajine	Omelette, sauce crème	-	Boulettes végétariennes	-	-
Emincé végétal façon tajine	Omelette, sauce crème	-	Boulettes végétariennes	Pané fromager et citron	-
			Du végété pour changer Repas BIO	Du végété pour changer Repas BIO	Pizza party
19 avril	20 avril	21 avril	22 avril	23 avril	
Salade de batavia aux croûtons vinaigrette Chipolatas (porc) Pommes rissolées Navets à la crème Fromage Crème au chocolat	Salade de betterave vinaigrette Bouchée à la reine (quenelles de veau, volaille) Croûte bouchée Riz Fromage blanc Fruit de saison	Potage de légumes verts Boeuf sauce tandoori Ecrasé de pommes de terre Chou blanc Fromage à la coupe Banane	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Sauté végétal à la romaine Gnocchis Poêlée de légumes Montboissier Pomme	Salsifis, sauce ravigote Pizza Salade verte Brie Brownie	
Crêpe au fromage	-	Nuggets de blé, sauce tandoori	-	-	-
Crêpe au fromage	Feuilleté aux champignons	Nuggets de blé, sauce tandoori	-	-	-
Crêpe au fromage	Feuilleté aux champignons	Nuggets de blé, sauce tandoori	-	Emincé végétal, sauce estragon	-

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



Ferme Adam (67)  
Ferme Michel (68)  
Fromagerie Haxaire (68)  
Les Yaourts de Sandrine  
(68)

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

Boulangerie Hirose (68)  
Boulangerie Demeusy (67)

Pâtes Heimbürger (67)

Ferme Halter (67)  
Champs Sussmann (67)  
Solibio (67)  
Vergers Dettling (67)

Champs Hassenforder  
(68)  
Champs Moschler (68)  
Végafruits (54)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des  
approvisionnements.