



BIO

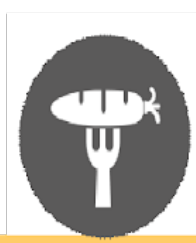


LOCAL



Déclinaison sans viande

Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

	2 septembre	3 septembre	4 septembre	5 septembre	6 septembre
	Salade de <b>carottes</b> Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Croûte <b>Riz</b> Fondue carré <b>Yaourt fermier mirabelles</b>	Salade de betteraves Boules de boeuf Napolitaine <b>Pâtes Grand'mère</b> Salade verte Emmental râpé <b>Questches d'Alsace</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Omelette maison aux herbes</b> <b>Pommes sautées</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Edam</b> Compote de fruit et crumble	Brocolis ravigote <b>Rôti de porc</b> sauce abricot Gnocchis Haricots verts Camembert <b>Fruit de saison</b>	Mousse de canard (sans porc) Poisson sauce au citron et thym <b>Boullgour</b> Ratatouille Flan chocolat Melon
Repas Sans Viande	<i>Bouchée aux quenelles natures</i>	<i>Boules de céréales sauce tomate</i>	-	<i>Galette végétarienne et sauce à l'abricot</i>	<i>Entrée: Salade de céleri</i>
Sans Porc					
Végétarien					
	9 septembre	10 septembre	11 septembre	12 septembre	13 septembre
	Salade de radis Coquillettes béchamel au jambon de porc <b>Brocolis vapeur</b> Emmental râpé <b>Fromage blanc stracciatella</b>	Salade de haricots beurre Haut de cuisse de poulet sauce aux olives <b>Boullgour</b> Petits pois Brie <b>Mirabelles d'Alsace</b>	Macédoine bulgare Hachis (p.de terre) parmentier (boeuf) Salade verte Saint Paulin <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de concombres</b> Miettes de colin msc au citron <b>Riz</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Cantal</b> <b>Crème caramel</b>	Pastèque Boules de boeuf sauce moutarde Lentilles <b>Carottes vapeur</b> Chanteneige <b>Gâteau au chocolat</b>
Repas Sans Viande	<i>Pâtes farcies au fromage et sauce</i>	<i>Galette de blé et pois</i>	<i>Hachis végétarien</i>	-	<i>Dhal de lentilles aux carottes</i>
Sans Porc	Gratin de Coquille - Volaille	-	-	-	-
Végétarien	Pâtes farcies au fromage et sauce	Galette de blé et pois	Hachis végétarien	Feuilletée Champignons	Dhal de lentilles aux carottes
	16 septembre	19 septembre	18 septembre	17 septembre	20 septembre
	<b>Oeuf mayonnaise</b> <b>Burger de boeuf sauce curry</b> <b>Semoule</b> <b>Duo de navets jaunes et blancs</b> <b>Yaourt fermier sucré</b> <b>Pomme d'Alsace</b>	Gaspacho de concombres Pané fromager <b>Riz</b> Choux-fleurs sauce tomate Montboissier Fruit de saison	Salade de <b>céleri</b> Filet de merlu sauce crustacés Polenta Haricots verts Cantafrais Crème chocolat	Salade verte Spaghetti sauce bolognaise (boeuf) Emmental râpé <b>Fruit de saison</b>	<b>Repas Alsacien</b> <b>Carottes</b> au citron Sauté de porc sauce raifort <b>Pommes rôties au four</b> <b>Choux rouges</b> <b>Munster</b> Cake <b>questches</b> cannelle
Repas Sans Viande	<i>Falafels sauce curry</i>	-	-	<i>Spaghetti végétarien</i>	<i>Sauté végétal sauce raifort</i>
Sans Porc	-	-	-	-	Haut de cuisse
Végétarien	Falafels sauce curry	-	Polenta au fromage	Spaghetti végétarien	<i>Sauté végétal sauce raifort</i>
	23 septembre	24 septembre	25 septembre	26 septembre	27 septembre
	Salade de betteraves Fricassée de poisson sauce provençale <b>Orge perlé</b> Haricots verts Mimolette <b>Poire d'Alsace</b>	Salade de <b>choux blancs</b> <b>Saucisses de Strasbourg (porc)</b> <b>Purée de pommes de terre et courges</b> Flan vanille Banane	Salade de maïs aux légumes <b>Rôti de dinde</b> sauce estragon <b>Riz</b> Choux de Bruxelles Coulommiers Fruit de saison	<b>Concombres bulgare</b> <b>Boeuf sauce à l'échalote</b> <b>Farfalles</b> <b>Epinards béchamel</b> <b>Fromage bio</b> <b>Yaourt bio citron</b>	Taboulé au <b>boullgour</b> Boules à l'agneau crème d ail Flageolets <b>aux carottes</b> Tomme noire Compote de fruit maison
Repas Sans Viande	<i>Risotto d'orge perlé</i>	<i>Omelette</i>	<i>Poêlé de champignons</i>	<i>Pâtes farcies sauce béchamel</i>	<i>Boules de céréales sauce crème</i>
Sans Porc	-	Nuggets de Volaille	-	-	-
Végétarien	Risotto d'orge perlé	Omelette	Poêlé de champignons	Pâtes farcies sauce béchamel	<i>Boules de céréales sauce crème</i>



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)  
Ferme Rosenmeer (67)  
Ferme Schmitt (67)  
GAEC de la Lach (67)  
ID3A (68)  
Jardin du Ried (67)  
Régail des champs (67)  
Végafruits (54)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffs Schmidt (67)  
Vergers Rieffel (67)



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)

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



Déclinaison sans viande

Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

	30 septembre	1 octobre	2 octobre	3 octobre	Repas Alsacien 4 octobre
	Macedoine de legumes Jambon blanc de porc Roesti Salade verte Emmental Yaourt	Salade de tomates Merlu sauce à l'aneth Riz Petits pois Flan chocolat pêche au sirop	Potage de legume Quiche lorraine au lard Salade verte Fromage bio Pomme d'Alsace	Salade de céleri Couscous à la volaille (semoule, légumes couscous) Carré de Ligueuil Ile flottante	Salade de carottes cuites Lewerknepfles (boeuf et porc) sauce tomate Spaëtzles Navets braisés Munster Raisin d'Alsace
Repas Sans Viande	Bibalaskas	-	Quiche tomates et chèvre	Galette végétarienne sauce orientale	Spaëtzles sauce fromage
Sans Porc	Paupiette de Veau	-	Quiche à la Volaille	-	Steack haché de boeuf sauce tomate
Végétarien	Bibalaskas	-	Quiche tomates et chèvre	Galette végétarienne sauce orientale	Spaëtzles sauce fromage
	7 octobre	8 octobre	9 octobre	10 octobre	11 octobre
	Panais râpés rémoulade Haut de cuisse de poulet sauce chasseur Pommes persillées Haricots verts Chantailou Crème chocolat	Velouté de courges Lasagnes bolognaise (boeuf) Salade verte Cantal Fruit de saison	Pamplemousse et sucre Falafels sauce indienne Taboulé aux pois chiches Salade de choux blancs Edam Crêpe au sucre	Salade de concombres Emincé de porc sauce charcutière Riz Brocolis Brie Raisin d'Alsace	Celeri rapé Filet de poisson pané et citron Carottes, Petits pois Flan vanille Fruit de saison
Repas Sans Viande	Quenelles natures sauce forestière	Lasagnes aux légumes	-	Sauté végétal et sauce	-
Sans Porc	-	-	-	Emincé de Boeuf sauce charcutière	-
Végétarien	Quenelles natures sauce forestière	Lasagnes aux légumes	-	Sauté végétal et sauce	Omelette
	14 octobre	15 octobre	16 octobre	17 octobre	18 octobre
	Salade verte Spaghettis Carbonara au jambon de porc Emmental râpé Yaourt sucré	Brocolis vinaigrette Paupiette de volaille sauce suprême Pommes vapeur Epinards en branches Tomme blanche Poire	Potage de légumes Gratin camarguais (boeuf, riz, poivrons sauce tomate) reblochon Fruit de saison	Carottes au melfor Aiguillette de colin sauce à l'italienne Gnocchis potée de courges Bleu Crème caramel	Salade de radis Boeuf bourguignon Semoule Choux-fleurs à la crème Fraidou Tarte au flan
Repas Sans Viande	Pâtes farcies au fromage	Oeufs durs béchamel	Gratin Camarguais de Poisson	-	Nuggets de soja
Sans Porc	-	-	-	-	-
Végétarien	Pâtes farcies au fromage	Oeufs durs béchamel	Gratin de Légumes	Pané épinards, blé, fromage	Nuggets de soja



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)  
Ferme Rosenmeer (67)  
Ferme Schmitt (67)  
GAEC de la Lach (67)  
ID3A (68)  
Jardin du Ried (67)  
Régal des champs (67)  
Végafruits (54)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffs Schmidt (67)  
Vergers Rieffel (67)



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)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements