

Du végété pour changer 100% BIO				
8 novembre	9 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre
<b>Potage de potimarron</b>  Emincé de filet de <b>poulet LR</b> sauce champignons  Coquillettes aux petits légumes  Bûchette lait mélange (chèvre)  Yaourt sucré	Salade de carottes  <b>Chili sin carne</b>  Riz  Camembert  Pomme	Salade d' <b>endives</b> au fromage  Filet de merlu sauce à l'oseille  Haricots beurre persillés  Boulgour  Saint Paulin  Cake à la vanille maison	Férié	Salade de radis  <b>Knack</b>  Purée de <b>pommes de terre</b> et <b>potimarron</b>  Yaourt nature et sucre  Clémentine
Fricassée de lentilles aux champignons	-	Omelette au fromage	-	Saucisse végétarienne
-	-	-	-	Saucisse de volaille
Repas Alsacien			Du végété pour changer 100% BIO	
15 novembre	16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre
Betteraves vinaigrette  Filet de colin sauce citron  Blé pilaf  Chou Romanesco  Pomme  Yaourt nature	Taboulé  Emincé de veau au paprika  Petits pois carottes  Tomme noire  Kiwi	Salade de céleri  Kassler au raifort  Lentilles  Yaourt aux fruits  Clafoutis <b>poire maison</b>	Salade Coleslaw  <b>Farfalles aux pois chiches</b>  Carottes à l'orientales  Camembert  Compote	Velouté de poireaux au fromage frais  Hachis parmentier de bœuf et emmental râpé  Salade verte et vinaigrette  Gouda  Orange
Gratin de pâtes, petits pois et béchamel	Pané fromager	Pavé végétarien 5 céréales	-	Parmentier de légumes (haricots blancs et haricots rouges)
-	-	Cuisse de poulet	-	-
100% BIO		Du végété pour changer		
22 novembre	23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre
Macédoine de légumes en rémoulade  Boulettes à l'agneau sauce paprika  Torsades  Piperade  Brie  Clémentine	Salade iceberg(ananas et vinaigrette)  <b>Poulet rôti</b>  Epinards à la béchamel  Riz  Cantal  Crème dessert chocolat	Salade de choux chinois  Sauté de bœuf sauce Shoyu  Pâtes façon chinoises  Edam  Hawai cake maison (ananas)	Potage de légumes  <b>Pizza tomate mozzarella emmental</b>  Salade mexicaine  Tomme blanche  Yaourt aux fruits	Salade de carottes aux agrumes  Filet de hoki sauce à l'aneth  Pommes de terre vapeur  <b>Chou-fleur rôti</b>  Emmental  Compote de <b>pomme cannelle maison</b>
Boulettes végétariennes	Galette de soja à la provençale	Oeuf dur à la béchamel	-	Risotto aux champignons et fromage

### 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)
- Régal des champs (67)
- Végafruits (54)
- Vergers Burger (67)
- Vergers Dettling (67)
- Vergers Hartmann (67)
- Vergers Huffschildt (67)
- Vergers Rieffel (67)
- Alsace lait (67)
- Ferme Adam (67)
- Ferme Michel (68)
- Fromagerie Haxaire (68)
- 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.

# Menus du 08 novembre au 17 décembre 2021

## ERSTEIN



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison végétarienne Sans porc

Du végété pour changer 100% BIO				
29 novembre	30 novembre	1 décembre	2 décembre	3 décembre
Céleri râpé sauce au fromage blanc Sauce bolognaise et fromage râpé Pennes Gouda Crème dessert caramel	Potage de potiron et fromage frais Tarte à la choucroute (knack) Salade verte Yaourt nature Poire	Macédoine et vinaigrette Emincé de boeuf sauce échalote Purée de pommes de terre et panais Brie Yaourt nature et vergeoise	Salade de radis en vinaigrette Omelette fraîche et sauce tomate Pommes de terre campagnarde Camembert Kiwi	Salade de pâtes Dos de colin meunière Gratin de chou-fleur Fromage blanc sucré Salade de fruits
Sauce bolognaise végétarienne	Quiche végétarienne	Steak de blé et oignon à l'italienne	-	Nugget de blé
Du végété pour changer 100% BIO				
6 décembre C'est la Saint Nicolas!	7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre
Salade verte (croûtons à l'ail et vinaigrette) Haut de cuisse de poulet Ratatouille Semoule Camembert Clémentine	Haricots verts et vinaigrette Garniture de poisson façon à la reine Riz de camargue Duo de carottes et navets Yaourt aux fruits Poire	Potage de Chou-fleur Rôti de veau sauce chasseur Haricots verts Pommes de terre rôties Edam Crème dessert chocolat	Betteraves et vinaigrette Bolognaise de soja et fromage râpé Torsades Emmental râpé Fromage blanc sucré Pomme	Salade d'endives aux pommes Emincé de dinde sauce curcuma Purée de céleri Cantal AOP Yaourt aux fruits
Couscous végétarien	Flan de carottes à l'emmental	Galette de boulgour, pois chiches et emmental	-	Pépinettes et légumineuses au fromage
13 décembre	14 décembre 100% BIO	15 décembre	16 décembre Repas de Noël	17 décembre
Salade de radis au maïs Filet de colin sauce Aurore Haricots verts persillés Corolles Edam Ananas au sirop	Potage de légumes Emincé de volaille au curry Riz Gratin de brocolis Pomme	Salade de céleri en vinaigrette Steak haché de boeuf et ketchup Purée de poireaux Gouda Compote de pomme passion maison	Beignet de chou-fleur Emincé de filet de poulet sauce quatre épices Pommes noisettes Carottes aux marrons Saint Nectaire AOP Bûche de Noël	Salade de carottes aux raisins Gratin de gnocchis à la provençale et fromage râpé Salade verte et vinaigrette Brie Yaourt aux fruits
Omelette aux légumes	Pané de Sarrasin et lentilles aux poireaux	Burger végétarien (steak de blé façon basquaise)	Gratin de pâtes aux légumes	-

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)
- 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)
- Alsace lait (67)
- Ferme Adam (67)
- Ferme Michel (68)
- Fromagerie Haxaire (68)
- 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.