

Menus du 03 janvier au 10 mars 2017



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit provenant de partenaires régionaux



Issu du commerce équitable



Pâtisserie élaborée par nos cuisiniers



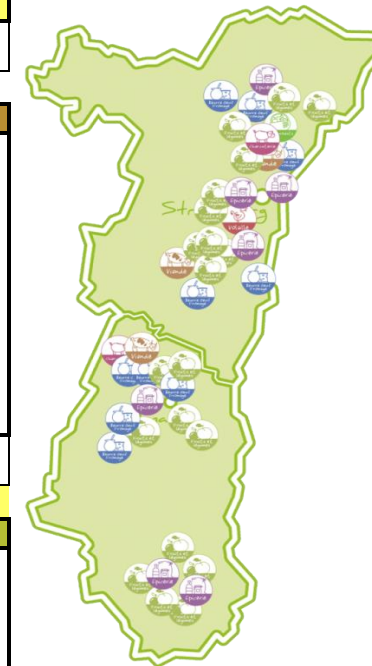
Le Gâteau d'Anniversaire proposé à cette période est élaboré à partir d'une recette originale proposée par les enfants du périscolaire du Centre de Saint Louis!



Plat sans viande

Epiphanie			
mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
Salade de chou Parmentier (pommes de terre) au saumon Salade de carottes Reblochon Kiwi	Potage de légumes Jambon de porc sauce Dijonnaise Semoule Brocolis Vache qui rit Mousse chocolat	Salade de betteraves Emincé de bœuf mijoté aux épices Riz Haricots verts Yaourt fermier mangue Clémentine	Panais bulgare Gratin de coquillettes au poulet et cheddar Salade verte (fromage dans le plat) Galette des rois
-	Crêpe SV	Omelette et sauce	Gratin de coquillettes au poisson et cheddar

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



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



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)
Fromagerie de l'Abbaye (57)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)



Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
Solibio (67 et 68)
Scot la cigogne (67 et 68)
Stempfler (68)
Raedersdorf maternelle (68)
Au jardin des 4 saisons (67)
Régat des champs (67)
ID3A (68)
Hartmann (68)
Mathieu Dittner (68)
Vergers Dettling (67)
Meyer (68)

lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Céleri au melfor Rôti de dinde sauce champignons Riz Épinards hachés Fromage blanc sucré Compote pommes passion	Macédoine vinaigrette Merlu à l'estragon Farfalles Rutabaga sauté Brie Pomme	Potage de légumes Steak haché de veau sauce marenge Purée de potatoes Poêlée de légumes Saint Paulin Chou vanille	Salade de carottes Saucisses de Strasbourg et moutarde Pommes vapeur Roug'chou Fromage fermier Poire	Pamplemousse et sucre Goulash de bœuf Hongroise Boullgour Champignons béchamel Petit Cotentin Liégeois caramel
Feuilleté SV	-	Pané moelleux et sauce	Poisson pané et sauce	Boules de soja et sauce

Plat sans viande

Végétarien			Anniversaire	
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Salade de carottes Porc aux pruneaux et aux pommes Pommes rissolées Haricots beurre Gouda Yaourt arôme	Potage de légumes Spaghettis bolognaise de bœuf et légumes Fromage râpé Crème chocolat	Salade de betteraves crues Volaille au lait de coco et curry Riz Salsifis à la crème Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de p.de terre Tarte à l'oignon Salade verte Camembert Fruit de saison	Céleri vinaigrette Pépites de colin panées et ketchup Pâtes mini-coques Carottes vapeur Croc'lait Cake chocolat betterave
Poisson et sauce	Pâtes farcies SV et sauce	Galette végétarienne et sauce	-	-

Plat sans viande

Nouvel an Chinois				
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Salade de chou blanc Vermicelles sautées au poulet , sauce sésame et citron Duo de carottes et navets Fromage à tartiner Poires cuites au miel et à la menthe	Macédoine vinaigrette Lewerknepfles (porc et bœuf) à la crème Purée potatoes et courges Yaourt sucré Fruit de saison	Potage de légumes Pizza poulet et légumes Salade composée Camembert Crème vanille	Pâté de campagne (porc) Fricassée de colin sauce aux crustacés Nouilles Petits pois Mimolette Pomme	Salade de radis et carottes Jambon braisé (porc) et son jus Pommes noisette Chou chinois au jus Montboissier Lacté caramel
Vermicelles sautées au poisson sauce sésame, citron	Pané moelleux et sauce	Pizza fromage	Entrée: Salade de maïs	Omelette et sauce

Plat sans viande



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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

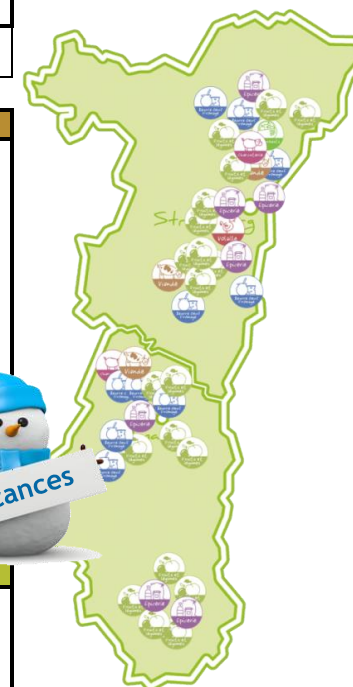
Menus du 03 janvier au 10 mars 2017



Plat sans viande

	Végétarien	Chandeleur		
5	lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 1 février	jeudi 2 février
	Salade de chou rouge Boeuf primeur Semoule Fondue de carottes à l'orientale (orange, miel) Cantal Yaourt sucré	Salade de betteraves Gratin de quenelles natures sauce aurore Riz Haricots verts Edam Kiwi	Carottes vinaigrette Poisson mariné au thym Polenta Brocolis sautés Tomme blanche Crème praliné	Potage de légumes Fleischnaka (porc) au jus Pommes écrasées à l'ail Salade verte Fromage fermier Crêpe fourrée aux pommes
	Romanesco bulgare Sauté de poulet à la crème de poivrons Coquillettes et brunoise de légumes Saint Môret Ananas			
	Poisson et sauce	-	-	Galette végétarienne et sauce
				Pané moelleux et sauce

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



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



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)
Fromagerie de l'Abbaye (57)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)



Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
Solibio (67 et 68)



Scot la cigogne (67 et 68)
Stempfler (68)



Raedersdorf materne (68)
Au jardin des 4 saisons (67)
Régal des champs (67)



ID3A (68)
Hartmann (68)



Mathieu Dittner (68)
Vergers Dettling (67)
Meyer (68)



Plat sans viande

	Mardi gras			
9	lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars
	Céleri bulgare Cordon bleu de dinde sauce tomate Lentilles aux carottes Yaourt fermier à la figue Fruit de saison	Taboulé Filet de poisson sauce champignons Riz Poêlée mexicaine (poivrons, tomates, h.verts, rouges,...) Fraidou Beignet chocolat	Carottes au citron Boulettes à l'agneau sauce brune Boullgour Choux-fleurs béchamel Emmental Liégeois caramel	Velouté de poireaux Palette (porc) à la diable Purée de pommes de terre et navets violets Brie Banane
	Pamplemousse et sucre Emincé de boeuf mironton Farfalles Poêlée de légumes Edam Compote pommes coings			
	Poisson pané et sauce	-	Boules de soja et sauce	Omelette et sauce
				Crêpe SV

Vacances

	Végétarien			
10	lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars
	Potage de légumes Pommes de terre farcies (volaille et boeuf) Petits pois au jus Saint Nectaire Yaourt arôme	Macédoine vinaigrette Galette de soja à l'emmental Pommes vapeur Epinards hachés Crème chocolat Poire	Poireaux vinaigrette Porc aux oignons Semoule Chou braisé Gouda Fruit de saison	Céleri au citron Bouchée à la reine (volaille , quenelles de veau, champignons) Riz Délice au chèvre Lacté caramel
	Salade de radis Filet de poisson meunière et citron Macaronis Poêlée de choux-fleurs, brocolis et romanesco Rondelé aux noix Gâteau marbré			
	Quiche SV	-	Poisson et sauce	Bouchée au poisson
				-

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements