



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Épiphanie

Repas Alsacien

7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier	11 janvier
Oeuf dur mayonnaise Pané fromager sauce tomate Ecrasé de pommes de terre Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison	Panais vinaigrette à l'ancienne Fricassée de colin sauce crème Pâtes Grand'mère Petits pois Fondu carré Galette des rois framigiane	Salade de betteraves Palette de porc et son jus Boulogour Epinards hachés Fromage ail et fines herbes Fromage blanc aux fruits	Salade de céleri Sauté de poulet à la crème de pruneaux Riz Haricots verts Emmental Crème chocolat Risotto aux légumes et fromage	Velouté de courges Pot-au-feu de boeuf Potée de pommes de terre, choux verts et carottes Munster Pomme Galette végétarienne et sauce

Du végété pour changer

14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier	18 janvier
Radis aux pommes Poisson mariné au thym et huile d'olive Riz Brocolis sauce tomate Petit mouli nature Entremets vanille au lait Bio	Soupe de légumes Cordon bleu de dinde et citron Pommes rôties au four Salade de carottes Edam Poire Pané fromager et sauce	Salade de chou Rôti de porc sauce Dijonnaise Pâtes Grand'mère Navets béchamel Brie Ile flottante Crêpe SV	Macédoine vinaigrette Lasagnes aux légumes proposées par les enfants d'Ottmersheim Salade verte Tomme blanche Compote de pomme	Mousse de canard (sans porc) Steak haché de veau crème d'ail Haricots blancs aux petits légumes Fromage blanc fermier sucre Fruit de saison Sauté végétal et sauce

Du végété pour changer

21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier	25 janvier
Céleri vinaigrette Jambon braisé de porc au miel Potatoes maison Choux de Bruxelles Coulommiers Yaourt fermier fruits des bois	Salade de betteraves Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Mimolette Orange Bouchée aux quenelles natures	Brocolis ravigote Boules à l'agneau Milanaise Polenta Haricots verts Cantal Fruit de saison Falafels et sauce	Salade de chou Boeuf sauce échalote Pâtes Grand'mère Carottes persillées Vache qui rit Cake amandine (poire et amande) Pâtes farcies SV et carottes	Crème de maïs Brandade (pommes de terre) aux miettes de poisson Salade verte Tomme grise Crème chocolat

Du végété pour changer

28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier	1 février
Haricots verts vinaigrette Emince de boeuf au curry Dhat de lentilles au potimarron Camembert Pomme Pané fromager et sauce	Salade verte Graines de sarrasin napolitaine Spaghettis Emmental râpé Flan chocolat	Salade de radis noirs Nuggets de poisson et sauce tartare Riz Petits pois Samos Crème vanille spéculoos	Salade de maïs Haut de cuisse de poulet grillé Pommes risolées Choux rouges aux pommes Saint Paulin Fruit de saison Galette végétarienne et sauce	Chandeleur Salade de carottes Blanquette de porc Boulogour Epinards hachés Fromage blanc aux fruits Crêpe fraîche sucrée Risotto aux légumes et fromage

4 février	5 février	6 février	7 février	8 février
Salade de betteraves Escalope de volaille sauce au camembert Blé Haricots verts Cantafrais Fruit de saison Crêpe SV	Salade verte Lewerkneepies (boeuf) au jus court de boeuf Tortis Carottes à la crème Edam Compote de poire Falafels et sauce	Potage de légumes Quiche Lorraine (porc) Salade verte Crème vanille Fruit de saison Quiche SV	Céleri au melon Schiffala sauce moutarde Pommes vapeur Navets salés Yaourt fermier sucre Pomme Gatrin de p.de terre aux légumes et fromage	Nouvel An Chinois Soupe chinoise aux vermicelles Riz cantonais aux crevettes et oeufs (petits pois, oignons, épices) Edam Cake noix de coco et lichis

VACANCES DE FEVRIER

24 février	26 février	27 février	28 février	1 mars
Potage de légumes Tartiflette au jambon de porc (pommes de terre et fromage) Salade verte kaki Tartiflette au fromage	Salade de carottes Merlu sauce mouclade Gnocchis Brocolis Yaourt sucré Ananas frais	Salade de chou Porc et son jus Farfalles Petits pois Fromage Flan nappé caramel Galette végétarienne et sauce	Salade de panais Volaille sauce raz-el-hanout Semoule aux pois chiches Poêlée de légumes d'hiver Mimolette Gâteau banane chocolat Couscous végétarien	Salade de betteraves Gîte de boeuf à la bourguignonne Riz Epinards hachés Brie Fruit de saison Risotto de légumes et fromage

Mardi gras

4 mars	5 mars	6 mars	7 mars	8 mars
Céleri vinaigrette à l'ancienne Volaille sauce napolitaine Boulogour Choux-fleurs béchamel Cantal Crème vanille Champignons napolitaine	Salade de maïs aux légumes Egrené de boeuf bahia (poivron, citron, ail,...) Riz Salade verte Fromage fondu aux herbes Beignet au chocolat	Potage de légumes Raviolis de volaille sauce tomate Salade d'endives Yaourt arôme Madeleine Pâtes farcies SV	Macédoine vinaigrette Rôti de porc et moutarde Lentilles aux carottes Camembert Orange Quenelles natures et sauce	Salade de radis noirs Poisson pané et citron Pommes sautées Choux verts à la crème Fromage blanc sucré Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements