

# Menus

## Menu

Lundi 06 janvier au  
vendredi 10 janvier 2025

**L'Alsacienne de Restauration vous  
souhaite une bonne année 2025**

### Lundi

Carottes Râpées,  
Vinaigrette à la  
Moutarde aux Grains  
\*\*\*

Mac And Cheese  
aux Lardons de Dinde  
(France)  
**OU**  
Mac ans Cheese  
V.G.

\*\*\*

Fromage Frais Nature  
\*\*\*

Tarte aux Pommes

### Mardi

Chou Rouge  
Rémoulade

\*\*\*

Bouchée à la Reine de  
Volaille   
**OU**  
Bouchée  
à la Reine 

Riz Pilaw   
Epinard Béchamel

\*\*\*

Comté 

\*\*\*

Flan Caramel

### Mercredi

Céleri, Sauce Fromage  
Blanc Citron & Aneth

\*\*\*

**Semoule BIO**  
aux Pois Chiche, Carottes  
à la  
Crème de Curcuma



\*\*\*

Buche  
de   
Chèvre

\*\*\*



Galette  
des Rois



### Vendredi

Betteraves

\*\*\*

Parmentier  
de   
Poisson  
au Potiron & Légumes  
**(lait BIO)**

\*\*\*

Salade Verte  
\*\*\*



Tomme  
des Pyrénées  
\*\*\*

Smoothie  
à la Banane  
**Lait BIO**

#### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

Lundi

Salade de **Pâtes BIO** à la Ciboulette

\*\*\*

Croustillant au Fromage,  
Mayonnaise au Curcuma

\*\*\*

**Petit Pois – Carottes  
BIO** Cuisinées

\*\*\*

Boudoir

\*\*\*

Orange 

**Menu  
Végétarien**

Mardi

Choux Fleurs  
Vinaigrette au Curcuma

\*\*\*

Filet de Saumon,   
Sauce Aurore

\*\*\*

Pdt Vapeurs  
**Courgettes BIO** Etuvées

\*\*\*

Cantal 

\*\*\*

Donut 's

Mercredi

Jeudi

Salade  
Antillaise

\*\*\*

Colombo  
De Porc   
**OU**  
Colombo  
De Colin  
\* \* \*

Riz Créole

\*\*\*

Petit Moulé Nature

\*\*\*

Blanc Manger Coco


**(Lait BIO)**

**Clin d'Œil aux  
Antilles**

Vendredi

Salade  
Verte

\*\*\*

Gratin de Pdt à la  
Savojarde   
(Lardons : Porc)  
**OU**

Gratin de Pdt à la  
Savojarde VG

\*\*\*

Meringue

\*\*\*

Compote  
Pommes & Abricots

### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

### Lundi

Céleri Rémoulade

\*\*\*

Spaghetti BIO  
Carbonara  
(Porc)

OU  
Spaghetti BIO VG

\*\*\*

Gruyère Râpé

\*\*\*

Clémentine



### Mardi

Œuf Dur BIO,  
Mayonnaise

\*\*\*

Boulettes de Boeuf

OU

Boulettes de Soja

\*\*\*

Pdt Quartier  
Blettes Béchamel

\*\*\*

Madeleine

\*\*\*

Fromage Blanc aux  
Fruits Rouge  
(Fromage Blanc Alsace Lait)

### Mercredi



### Jeudi

Choux Rouge  
aux Dés de Pommes

\*\*\*

Pennes BIO  
aux Crémeux  
de  
Haricots Blancs  
&  
Légumes

\*\*\*

Emmental Râpée

\*\*\*

Brownie, Crème Anglaise

Menu  
Végétarien

### Vendredi

Carottes Râpées,  
Vinaigrette  
à la moutarde  
à l'Ancienne

\*\*\*

Dos de Colin,  
Sauce Armoricaine



\*\*\*

Lentilles  
Choux de Bruxelles Etuvées

\*\*\*

Saint Nectaire

\*\*\*

Salade de Fruits



#### LÉGENDE :

- Label rouge
- Recette végétarienne
- Produit local
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 26 janvier au vendredi 31 janvier 2025

Lundi

Salade de  
**Haricots Verts BIO**  
à l'échalotte

\*\*\*

Cordon Bleu de Volaille,  
Sauce barbecue **MAISON**  
**OU**

Pavé de Blé,  
Sauce Barbecue **MAISON**

\*\*\*

Petit Pois Carottes  
à la Crème

\*\*\*

Edam 

\*\*\*

Yaourt Aromatisé  
aux Fruits

Mardi

Betteraves

\*\*\*

Chili  
Con Carne de Bœuf

**OU**

Chili   
Sin Carne

\*\*\*

**Boulgour BIO**

\*\*\*

Cantal 

\*\*\*

Fruit

Mercredi

Salade de Chou Chinois

\*\*\*

Nems de Poulet  
**OU**

Samoussa V.G.

\*\*\*

**Riz BIO** Cantonais V.G.

Boudoir

\*\*\*

Salade de Fruits Exotiques  
aux Litchis

**Nouvel an chinois**

Jeudi

Vendredi

Salade Verte,  
Vinaigrette Moutarde à  
l'Ancienne

\*\*\*

Couscous  
Boulettes d'Agneau,  
Merguez, Chipolata  
**OU**

Couscous Falafels  
**Semoule BIO**

Légumes Couscous

\*\*\*

Brie 

\*\*\*

Fruit

### LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

# Menus

## Menu

Lundi 03 février au vendredi 07 février 2025

Lundi

Salade de Pois Chiche  
aux Petits Légumes

\*\*\*

Quenelles de Brochet, Sauce  
Nantua

\*\*\*

Polenta Crèmeuse  
Lait BIO  
Brocolis

Bleu d'Auvergne

\*\*\*

Crêpe Sucrée



Mardi

Choux Fleurs,  
Vinaigrette  
aux Grains de Moutarde

\*\*\*

Emincé de Volaille à la  
Crème

OU

Mijoté de Poisson à la  
Crème

\*\*\*

Boullgur BIO au Curry  
Poireaux Etuvés

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Fruit

Mercredi

Jeudi



Salade Verte, Vinaigrette  
d'Alsace

\*\*\*

Choucroute  
Saucisses

OU

Choucroute  
Poisson

\*\*\*

Pdt Vapeurs

\*\*\*

Munster

\*\*\*

Tarte aux Quetsches Façon  
Streussel



Vendredi

Crudités

\*\*\*

Parmentier  
de  
Lentilles  
à la  
Patate Douce

Clin d'œil à la Journée  
Mondiale des  
Légumineuses

\*\*\*

Madeleine

\*\*\*

Faiselle  
(Sucre à Discretion)

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

### LÉGENDE :

- Label rouge
- Recette végétarienne
- Produit local
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- A.O.P. / I.G.P.