

..... du Lundi 18 Septembre au Samedi 23 Septembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 18 Septembre

Mardi 19 Septembre

**Mercredi
20 Septembre**

Jeudi 21 Septembre

**Vendredi
22 Septembre**

**Samedi 23
Septembre**

Dimanche

DÉJEUNER

Saucisson à l'ail cornichon *****	Tomate BIO à l'huile d'olive *****	Concombre BIO tzatziki fromage blanc d'alsace *****	Pizza au fromage *****	Betteraves BIO ciboulette *****	Carottes râpées BIO ciboulette *****
Tajine boulettes d'agneau légumes frais figue *****	Saucisse fine blanche d'Alsace *****	Fleischnaka d'Alsace *****	Omelette BIO campagnarde (lardons) *****	Filet de colin sauce Niçoise *****	Jambon blanc *****
Semoule *****	Gratin de brocolis et P. de terre BIO *****	Salade verte *****	Purée de butternut *****	Spaetzles et petits légumes *****	Grumbeerekiechle (galette de p de terre) *****
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
Melon	Tarte aux quetsches	Crumble aux pommes BIO et poires	Fruit de saison BIO	Glace	Fromage blanc au coulis de fraises



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité
et/ou d'approvisionnement

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 25 Septembre Mardi 26 Septembre Mercredi 27 Septembre Jeudi 28 Septembre Vendredi 29 Septembre Samedi 30 Septembre Dimanche

DÉJEUNER

Celeri vinaigrette 	Salade verte	Pâté de foie cornichon	Chou blanc BIO vinaigrette	Dips de carottes BIO sauce paprika	Betteraves BIO à l'ail
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Chipolatas	Endive à la flamande gratinée (avec jambon)	Joue de boeuf en persillade	Bibelaeckas jambon et pommes sautées	Parmentier de poisson 	Cassoulet
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Boulgour aux poivrons et petits légumes	Riz pilaf 	Macaronis 		Salade verte	
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Pâtèque	Raisin	Crème aux oeufs BIO (arôme vanille non bio)	Banane BIO sauce chocolat	Fromage blanc coulis de fruits et céréales	Glace

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 02 Octobre Mardi 03 Octobre Mercredi 04 Octobre Jeudi 05 Octobre Vendredi 06 Octobre Samedi 07 Octobre Dimanche

DÉJEUNER						
Salade de tomates au basilic *****	Chou rouge et blanc BIO vinaigrette *****	Céleri BIO aux pommes *****	Carottes BIO râpées aux raisins secs *****	Salade verte iceberg *****	MENU DU CHEF	
Steak haché de veau au paprika *****	Penne légume d'automne (potiron carotte BIO) *****	Bouchée à la reine *****	Boulettes d'agneau au paprika *****	Paupiette de poisson sauce oseille *****		
Blé pilaf (blé BIO) *****	Salade verte *****	Riz BIO créole *****	Semoule *****	Nouilles aux petits légumes *****		
Fondue de poireaux *****	*****	*****	Panaché de haricots beurre et verts *****	*****		
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****		
Salade de fruits (pomme, banane BIO)	Moelleux façon pain d'épices	Baba au rhum	Tarte aux poires maison	Raisin muscat		



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité
et/ou d'approvisionnement



Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 09 Octobre Mardi 10 Octobre Mercredi 11 Octobre Jeudi 12 Octobre Vendredi 13 Octobre Samedi 14 Octobre Dimanche

DÉJEUNER

Carottes BIO râpées au cerfeuil *****	Celeri vinaigrette BIO *****	Crème de petits pois au fromage frais *****	Brocolis vinaigrette au citron *****	Haricots verts mimosa *****	Salade de tomate et poivrons *****
Duo pois chiches courgettes coriandre Vit *****	Choucroute Gamie Local *****	Rôti de porc au jus *****	Spaghetti BIO à la bolognaise *****	Beignets de poisson et citron Pêche durable *****	Saucisse fumée d'Alsace Local *****
Gnocchis poêlés *****	 *****	Frites *****	 *****	Riz pilaf BIO *****	Potée de légumes Local *****
 *****	 *****	Ratatouille *****	 *****	Piperade *****	 *****
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
Fromage blanc myrtilles miel citron	Poire BIO pochée au vin	Eclair à la vanille	Salade de fruits cannelle (pomme, banane BIO)	Moelleux au citron et menthe	Entremets au caramel (Lait BIO)

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 16 Octobre Mardi 17 Octobre Mercredi 18 Octobre Jeudi 19 Octobre Vendredi 20 Octobre Samedi 21 Octobre Dimanche

DÉJEUNER

Radis blanc râpés *****	Mortadelle cornichon *****	Betteraves vinaigrette *****	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO) *****	Haricots rouges mais poivrons *****	Assortiment de crudités BIO *****
Paupiette de veau à la moutarde *****	Tarte aux poireaux *****	Boeuf Bourguignon *****	Cuisse de poulet sauce suprême *****	Dos de colin sauce mouclade *****	Fleischnaka d'Alsace *****
Macaronis *****	Salade verte *****	Pommes noisettes *****	Purée de courgettes *****	Riz BIO créole *****	Salade verte *****
Céleri BIO braisé *****	Chou fleur en persillade *****	Chou fleur en persillade *****	Purée de courgettes *****	Carottes BIO vichy *****	Salade verte *****
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
Crème vanille aux éclats de spéculos *****	Compote de pommes fraîches *****	Banane BIO sauce chocolat *****	Chou à la crème *****	Ananas au sirop *****	Ile flottante aux amandes grillées *****



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 23 Octobre Mardi 24 Octobre Mercredi 25 Octobre Jeudi 26 Octobre Vendredi 27 Octobre Samedi 28 Octobre Dimanche

DÉJEUNER

Salade iceberg vinaigrette au Melfort *****	Taboulé BIO (menthe, poivre non BIO) *****	Carottes râpées vinaigrette *****	Champignons frais en vinaigrette *****	Emincé d'endives *****	Macédoine de légumes vinaigrette *****
Cordon bleu de volaille *****	Steak haché sauce échalote *****	Escalope de porc sauce aux champignons *****	Tortilla de p. de terre (lardons) *****	Risotto de poisson (riz BIO) *****	Galette de veau à la tomate *****
Spaetzles *****	Purée de poireaux *****	Chou rouge BIO braisé *****	Salade verte *****	Frites *****	
Cordiale de légumes *****	Farfalles *****	Chou rouge BIO braisé *****	Salade verte *****	Frites *****	
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
Verrine liégeoise *****	Cocktail de fruits à la BANANE BIO *****	Tarte aux pommes *****	Raisin d'Alsace *****	Paris Brest *****	Salade de fruits (pomme, banane BIO) *****

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 30 Octobre Mardi 31 Octobre Mercredi 01 Novembre Jeudi 02 Novembre Vendredi 03 Novembre Samedi 04 Novembre Dimanche

DÉJEUNER

Salade verte maïs et croûtons *****	Carottes râpées vinaigrette *****	*****	Emincé de chou blanc BIO au cumin *****	Céleri râpé BIO en rémoulade *****	Betteraves BIO ciboulette *****
Saucisse fumée d'Alsace *****	Pilon de poulet *****	*****	Tarte aux oignons et lardons *****	Blanquette de poisson *****	Côte cuite *****
Lentilles cuisinées *****	Gratin de potiron POMME DE TERRE BIO *****	FERIE 1er Novembre		Coquillettes *****	Pommes de terre sautées *****
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	*****	Salade verte *****	Fondue d'épinards en branche *****	Haricots verts *****
Ile flottante au caramel *****	Purée pomme poire *****	*****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
			Fromage blanc à la vanille *****	Tarte au flan *****	Mousse à la noix de coco (lait BIO) *****



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité
et/ou d'approvisionnement