

du lundi 14 Octobre au Samedi 19 Octobre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Semaine du Goût

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Mercredi 16 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

Samedi 19 Octobre

Dimanche

DÉJEUNER

Betteraves vinaigrette ***** 	Salade de carottes BIO cuites au cumin *****	Mortadelle et cornichon *****	Pizza au fromage *****	Salade de pois chiches à la coriandre *****	Assortiment de crudités *****
Currywurst ***** 	Sauté de boeuf aux épices ***** 	Escalope de volaille au vin blanc ***** 	Cuisse de poulet d'Alsace au paprika ***** 	Dos de colin à l'aneth ***** 	Palette de porc fumée à la moutarde ***** 
Grumbeeresalat (sal de plderre) ***** 	Spaetzles ***** 	Frites *****	Purée de courgettes BIO (poivre non BIO) *****	Riz créole ***** 	Grumbeerekiechle (galette de plderre) *****
Céleri BIO braisé *****	Etuivée de poireaux ***** 	Frites *****	Purée de courgettes BIO (poivre non BIO) *****	Carottes BIO à la crème *****	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 *****	Raisin *****	Pâtisserie du chef *****	Banane BIO sauce chocolat *****	Compote de pommes BIO au pain d'épices *****	Verrine liégeoise *****

 Bio

 Vande de France

 Local

 Pêche durable

 Vande de France

du Lundi 07 Octobre au Samedi 12 Octobre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 07 Octobre Mardi 08 Octobre Mercredi 09 Octobre Jeudi 10 Octobre Vendredi 11 Octobre Samedi 12 Octobre Dimanche

DÉJEUNER

Carottes BIO cuites à la coriandre *****	Celeri vinaigrette BIO *****	Salade d'endives à la vinaigrette *****	Concombre BIO au fromage blanc d'Alsace *****	Haricots verts mimosa *****	Rillettes aux 2 poissons et baies roses *****
Emincé de poulet au curry *****	Rôti de porc au jus BIO *****	Choucroute Garnie LMO *****	Spaghetti BIO à la bolognaise *****	Filet de colin meunière citron *****	Pain de viande LMO *****
Coquillettes BIO *****	Frites *****			Riz pilaf BIO *****	Haricots coco cuisinés *****
Courgettes BIO colorées *****	Ratatouille fraîche *****			Piperrade *****	
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
Fromage blanc d'Alsace aux myrtilles miel citron	Glace	Eclair à la vanille	Crème dessert à la banane	Moelleux au chocolat	Salade de fruits (pomme, banane BIO)

du Lundi 30 Septembre au Samedi 05 Octobre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 30 Septembre Mardi 01 Octobre Mercredi 02 Octobre Jeudi 03 Octobre Vendredi 04 Octobre Samedi 05 Octobre Dimanche

DÉJEUNER

Salade d'endives aux pommes *****	Chou rouge et blanc BIO vinaigrette *****	Concombre au fromage blanc d'Alsace *****	Carottes BIO râpées aux raisins secs *****	Salade de tomates au basilic *****	Brocolis vinaigrette au citron *****
Boulettes d'agneau aux poivres verts *****	Penne légumes automne curry(carotteBIO) *****	Bouchée à la reine *****	Emincé de boeuf au paprika *****	Moules marinières *****	Cuisse de poulet Alsace rôti au jus *****
Blé pilaf (blé BIO) *****	Salade verte BIO *****	Nouilles aux petits légumes *****	Riz créole BIO *****	Frites *****	Purée de potiron *****
Fondue de poireaux *****	*****	*****	Panaché de haricots beurre et verts *****	*****	*****
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
Eclair au chocolat	Entremets au caramel (Lait BIO)	Mendiant aux fruits de saison	Tarte aux poires maison	Raisin	Paris Brest

du Lundi 23 Septembre au Samedi 28 Septembre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 23 Septembre

Mardi 24 Septembre

Mercredi
25 Septembre

Jeudi 26 Septembre

Vendredi
27 Septembre

Samedi 28
Septembre

Dimanche

DÉJEUNER

Celer vinaigrette Bio	Chou-fleur sauce cocktail	Salade verte maïs et croûtons	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Concombre à la féta	*****
*****	*****	*****	*****	*****	
Farfalles BIO à la carbonara	Fleischkiechle	Rognons sauce moutarde	Bibelaeaskas et jambon blanc	Beignets de calamars sauce tartare	
*****	*****	*****	*****	*****	
Carottes BIO aux oignons	Pommes de terre sautées	Riz BIO créole aux petits légumes	Pommes vapeur Bio	Riz créole Bio	
	Epinards BIO à la crème			Tomates et aubergines à la coriandre	*****
*****	*****	*****	*****	*****	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Crème au chocolat (lait BIO)	Raisin	POIRE BIO pochée au vin	Tarte aux prunes	Moelleux au citron	

MENU DU CHEF

du Lundi 16 Septembre au Samedi 21 Septembre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

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

DÉJEUNER

Saucisson à l'ail cornichon *****	Tomate BIO à l'huile d'olive *****	Macédoine de légumes mayonnaise *****	Salade de lentilles aux échalotes *****	Betteraves BIO ciboulette *****	Carottes râpées BIO ciboulette *****
Tajine aux boulettes d'agneau et légumes *****	Saucisse fine blanche d'Alsace Local	Fleischnaka d'Alsace Local	Omelette BIO campagnarde *****	Filet de colin sauce champignons *****	Chili con carne *****
Semoule Bio	Petits pois aux oignons *****	Salade verte Bio	Frites Bio	Spaetzles *****	Riz créole Bio
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Purée de pommes BIO aux 4 épices	Fromage blanc d'Alsace aux fruits rouges	Claafoutis aux poires BIO et chocolat	Salade de fruits frais (2 BIO)	Cône glacé au caramel beurre salé	Crumble aux pommes BIO Local

du Lundi 09 Septembre au Samedi 14 Septembre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 09 Septembre

Mardi 10 Septembre

**Mercredi
11 Septembre**

Jeudi 12 Septembre

**Vendredi
13 Septembre**

**Samedi 14
Septembre**

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de pâtes BIO aux poivrons *****	Céleri BIO râpé en rémoulade *****	Concombre au fromage blanc d'Alsace *****	Carottes râpées BIO vinaigrette *****	Mortadelle corrichon *****	Tomate Mozzarella *****
Cuise de poulet sauce chasseur *****	Jambon braisé à la moutarde *****	Joues de porc braisée *****	Croque-monsieur *****	Filet de colin sauce safranée *****	Steak haché au paprika *****
Gratin de chou fleur et pommes de terre BIO *****	Coquillettes *****	Pommes rissolées *****	Salade verte *****	Bouligour *****	Frites *****
*****	Carottes BIO à la coriandre *****	Haricots verts BIO persillés *****	*****	Courgettes BIO à la tomate *****	Salade verte *****
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****
Cocktail de fruits à la pastèque	Mousse au chocolat (lait BIO)	Sorbet et chantilly	Raisin	Mocelleux aux prunes	Salade de fruits frais (Pommes BIO)

du lundi 02 Septembre au Samedi 07 Septembre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre	Samedi 07 Septembre	Dimanche
DÉJEUNER						
Courgettes râpées au citron *****	Taboulé BIO (menthe, poivre non BIO) *****	Tomate BIO à l'huile d'olive *****	Concombre BIO à la menthe *****	Melon *****	Macédoine de légumes vinaigrette *****	
Cappelletti aux cinq fromages *****	Paupiette de veau marenngo *****	Knacks *****	Emincé de boeuf aux olives *****	Filet de lieu sauce piperade *****	Lasagnes à la bolognaise *****	
Salade verte *****	Frites *****	Grumbeeresalat (sal de pdeterre) *****	Pommes de terre sautées *****	Riz pilaf *****	Salade verte *****	
*****	Haricots verts *****	*****	Chou-fleur et romanesco *****	Carottes BIO aux oignons *****	*****	
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	
Compote de pommes *****	Pastèque *****	Tarte aux pommes *****	Fromage blanc d'Alsace au coulis d'abricot *****	Coupe de glace vanille fraise *****	Chou à la crème *****	

MENUS VEGETARIENS

DU 07 AU 19 OCTOBRE

schilick

Lundi 07 octobre
Sauce aux pois chiches et
à la coriandre VG

Mardi 08 octobre
Pané fromage
épinards VG

Mercredi 09 octobre
Omelette aux herbes

Jeudi 10 octobre
Spaghetti à la
napolitaine

Vendredi 11 octobre
Piperade aux haricots rouges
VG

Samedi 12 octobre
Bouchée de blé panée

Lundi 14 octobre
Lentilles au maïs VG

Mardi 15 octobre
Bouché de blé panée

Mercredi 16 octobre
Galette basquaise

Jeudi 17 octobre
Omelette au fromage

Vendredi 18 octobre
Curry de pois chiches

Samedi 19 octobre
Croq veggie VG

MENUS VEGETARIENS

DU LUNDI 25 SEPTEMBRE AU SAMEDI 04 NOVEMBRE

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 23 octobre

Pavé fromager

Mardi 24 octobre

Bouchée de blé panée

Mercredi 25 octobre

Galette basquaise

Jeudi 26 octobre

Tortilla aux pommes de
terre VG

Vendredi 27 octobre

Risotto aux légumes VG

Samedi 28 octobre

Pané fromage épinards

Lundi 30 octobre

Croq' veggie

Mardi 31 octobre

Croustillant avoine fromage

Mercredi 1^{er} novembre

FERIE

Jeudi 02 novembre

Tarte à l'oignon
sans porc VG

Vendredi 03 novembre

Omelette aux herbes

Samedi 04 novembre

Galette basquaise

MENUS VEGETARIENS

DU 02 SEPTEMBRE 05 OCTOBRE 2024

schiljick

Lundi 02 septembre	IDEM NORMAL	Mardi 03 septembre	Pavé fromager	Mercredi 04 septembre	Œufs durs mayonnaise	Jeudi 05 septembre	Falafels	Vendredi 06 septembre	Chili aux haricots rouges	Samedi 07 septembre	Lasagnes aux légumes
Lundi 09 septembre	Quenelles nature	Mardi 10 septembre	Dahl de lentilles VG	Mercredi 11 septembre	Galette basquaise	Jeudi 12 septembre	Croq VG aux légumes	Vendredi 13 septembre	Omelette	Samedi 14 septembre	Pavé fromager
Lundi 16 septembre	Tajine aux pois chiches	Mardi 17 septembre	Pané blé épinards	Mercredi 18 septembre	Flan VG légumes fromage	Jeudi 19 septembre	Omelette aux herbes	Vendredi 20 septembre	Crème de champignons aux fèves	Samedi 21 septembre	Chili sin carné aux haricots rouges
Lundi 23 septembre	Farfalles au curry de pois chiches et carottes	Mardi 24 septembre	Galette aux lentilles VG	Mercredi 25 septembre	Omelette au fromage	Jeudi 26 septembre	Bibeleskaes VG	Vendredi 27 septembre	Bouchée de blé VG	Samedi 28 septembre	<u>MENU DU CHEF</u>
Lundi 30 septembre	Bouchée de blé VG	Mardi 1 ^{er} octobre	IDEM NORMAL	Mercredi 02 octobre	Quenelles nature et sauce	Jeudi 03 octobre	Galette aux lentilles VG	Vendredi 04 octobre	Croq' veggie	Samedi 05 octobre	Pavé fromager

MENUS VEGETARIENS
DU LUNDI 08 JUILLET AU SAMEDI 31 AOÛT
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 19 août	Mardi 20 août	Mercredi 21 août	Jeudi 22 août	Vendredi 23 août	Samedi 24 août
IDEM NORMAL	Croq' veggie	Falafels	Œufs brouillés	Penne aux légumes sauce VG	<u>MENU DU CHEF</u>
Lundi 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août	Samedi 31 août
Bouchée de blé pané	Omelette sauce tomate	Salade avec oeufs durs	Galette basquaise	Parmentier aux haricots rouges	Bibeleskaes sans jambon