



du lundi 21 Octobre au samedi 26 Octobre



Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

schilick

Lundi 21 Octobre

Mardi 22 Octobre

Mercredi 23 Octobre

Jeudi 24 Octobre

Vendredi 25 Octobre

Samedi 26 Octobre

Dimanche

DÉJEUNER

Salade iceberg vinaigrette au Melfort *****	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO) *****	Salade de tomates au basilic *****	Champignons frais en vinaigrette *****	Emincé d'endives *****	MENU DU CHEF *****	
Côte de porc au jus  *****	Steak haché de boeuf à l'échalote  *****	Cordon bleu de volaille  *****	Boudin noir aux pommes *****	Harengs marinés à la crème *****		
Spaetzles  *****	Purée de poireaux *****	Chou rouge BIO braisé aux marrons *****	Purée de pommes de terre  *****	Pommes vapeur  *****		
Cordiale de légumes  *****	*****	Frites *****	*****	*****		
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****		
Fromage blanc d'Alsace aux myrtilles *****	Tarte aux poires maison *****	Raisin blanc *****	Salade de fruits BIO à la cannelle *****	Clafoutis aux fruits *****		

du Lundi 28 Octobre au Samedi 02 Novembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

schilick

Lundi 28 Octobre

Mardi 29 Octobre

Mercredi 30 Octobre

Jeudi 31 Octobre

**Vendredi
01 Novembre**

Samedi 02 Novembre

Dimanche

DÉJEUNER

Salade verte maïs et croûtons *****	Céleri râpé BIO en rémoulade *****	Pâté de campagne poivre vert et cornichon *****	Emincé de chou blanc BIO au cumin *****	Betteraves BIO ciboulette *****
Saucisse fumée d'Alsace Local	Pilons de poulet *****	Blanquette de volaille FR	Zwiebelkuche - Tarte à l'oignon Local	Roulade de veau sauce vigneronne Local
Lentilles d'Alsace cuisinées *****	Gratin de potiron et pommes de terre Local	Riz BIO créole aux petits légumes *****	Salade verte BIO	Pommes de terre sautées *****
*****	*****	*****	*****	Haricots verts *****
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
*****	*****	*****	*****	*****
Ile flottante aux amandes grillées	Purée de pomme poire BIO	Paris Brest	Fromage blanc à la vanille	Mousse à la noix de coco (lait BIO)

Local

BIO

Volaille
française

du Lundi 04 Novembre au Samedi 09 Novembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 04 Novembre

Mardi 05 Novembre

Mercredi
06 Novembre

Jeudi 07 Novembre

Vendredi
08 Novembre

Samedi 09 Novembre

Dimanche

DÉJEUNER

Poireaux à la vinaigrette *****	Céleri BIO râpé en remoulade *****	Salade d'endives à la vinaigrette *****	Macedoine de légumes mayonnaise *****	Mortadelle et cornichon *****	Carottes BIO râpées vinaigrette cumin *****
Omelette BIO aux fines herbes *****	Steak haché de boeuf sauce tomate *****	Navets salés garnis (poitrine échine knack) *****	Lasagnes à la bolognaise *****	Filet de colin sauce Niçoise *****	Emincé de dinde à la dijonnaise *****
Pommes de terre sautées	Riz BIO créole aux légumes		Salade verte *****	Pommes vapeur *****	Frites
Salade verte BIO				Chou vert BIO braisé	
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Fromage blanc d'Alsace aux fruits rouges	Ciafoutis aux poires	Coupe de glace et chantilly	Compote de pommes fraîches BIO	Moelleux au citron	Salade de fruits frais BIO

du Lundi 11 Novembre au Samedi 16 Novembre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 11 Novembre Mardi 12 Novembre Mercredi 13 Novembre Jeudi 14 Novembre Vendredi 15 Novembre Samedi 16 Novembre Dimanche

DÉJEUNER

*****	Chou rouge vinaigrette 	Salade d'endives au gruyère	Pizza au fromage	Saucisson à l'ail cornichon	Chou fleur sauce picailli pimentée
*****	Cuisse de poulet sauce champignons	Fleischkiechle	Boeuf Bourguignon 	Colin pané sauce tartare	Beignets de calamar rémoulade 
*****	Poêlée de légumes	Torsades	Purée de poireaux	Petits pois aux oignons	Pommes de terre sautées
*****	Pommes risolées	Haricots verts			Piperade
*****	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
*****	Ananas frais	Mousse au chocolat (lait BIO)	Brunoise de POIRES BIO au miel	Tarte aux pommes	Sorbet



..... du Lundi 18 Novembre au Samedi 23 Novembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

schiljick

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

**Mercredi
20 Novembre**

Jeudi 21 Novembre

**Vendredi
22 Novembre**

Samedi 23 Novembre

Dimanche

DÉJEUNER

Haricots verts à l'échalote *****	Salade d'endives à la ciboulette Local *****	Betteraves à l'ail Bio *****	Carottes râpées vinaigrette Bio *****	Rillettes cornichon France *****	*****
Byriani de RIZ BIO aux légumes *****	Pilons de poulet au thym *****	Bouchée à la reine (volaille) France *****	Saucisse fumée d'Alsace Local *****	Duo de poissons en matelote *****	MENU DU CHEF *****
*****	Gratin de brocolis pommes de terre BIO *****	Tagliatelles *****	Pommes vapeur Bio *****	Riz pilaf Bio *****	*****
*****	*****	*****	Chou chinois braisé *****	Brunoise de légumes *****	*****
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	*****
Mousse au chocolat (LAIT BIO)	Salade de fruits BIO à la cannelle	Banane BIO à la crème anglaise	Fromage blanc Alsace Straciatella Local	Crumble aux pommes BIO et poires	

Local

Bio

**Vandée de
France**

**Vandée de
France**

du lundi 25 Novembre au Samedi 30 Novembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

schilick

Lundi 25 Novembre

Mardi 26 Novembre

Mercredi
27 Novembre

Jeudi 28 Novembre

Vendredi
29 Novembre

Samedi 30 Novembre

Dimanche

DÉJEUNER

Macédoine de légumes mayonnaise *****	Assiette de salami et ses condiments *****	Carottes BIO râpées vinaigrette *****	Salade d'endives à la mimolette *****	Céleri râpé BIO en rémoulade *****	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO) *****
Sauté de porc au curry *****	Emincé de volaille sauce normande  *****	Choucroute garnie  *****	Boulette au boeuf façon carbonade  *****	Filet de merlu du Cap sauce citron  *****	Palette fumée  *****
Pommes noisettes *****	Penne regate  *****	Purée crécy  *****	Gnocchis poêlés *****	Grumbeersalat (s de pde terre)  *****	
Choux de Bruxelles *****	Carottes BIO aux oignons *****	Haricots verts *****			
Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	Plateau de fromages *****	
Crème vanille aux éclats de spéculos *****	Clémentines *****	Paris Brest *****	Gaufre de Liège *****	Eclair à la vanille *****	Tarte au flan *****

du Lundi 02 Décembre au Samedi 07 Décembre
Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

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

DÉJEUNER

Carottes BIO cuites à la coriandre	Betteraves BIO au fromage blanc	Salade verte	Céleri BIO vinaigrette	SAINT NICOLAS Carottes BIO râpées vinaigrette	Rillettes de poisson échalote et ciboulette
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Emincé de volaille à la crème	Colombo de lentilles corail	Baeckeoffe	Hachis Parmentier	Choucroute de la mer	Paupiette de veau sauce Lyonnaise
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Coquillettes	Riz créole		Salade verte		Purée de potiron
BIO	BIO		BIO		
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
*****	*****	*****	*****	*****	*****
Cône glacé au caramel beurre salé	Ananas frais	Tarte aux pommes	Moelleux aux fruits	Clémentine et maennele	Fromage blanc d'Alsace à la banane