

VILLE DE SCHILTIGHEIM

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit!





Les menus du 08 au 14 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de <u>pommes de terre</u> (oignons, crème, persil)	Salade de <u>carottes râpées</u>		Salade verte Batavia
& ≪	& ≪	<i>ቅ</i> ~ √ፍ	& ≪	∂r •€s
Duo de haricots rouges et		Omelette fraiche nature		
haricots blancs aux carottes	Kassler au jus	sauce tomate	Colin sauce légère	<u>Spaghettis</u> à la
fraiches sauce aux herbes	S/porc : Idem menu végétarien	Polenta	Pommes vapeur	bolognaise maison
Boulghour	Chou rouge aux marrons	Poêlée méridionale	Fondue de poireaux frais	Emmental râpé
ôr ≈6	A LA DÉCOUVERTE DES RÉGIONS DE FRANCE ! ALSACE	ôr ≈6	ño «6	∂r * \$
Vache qui rit	Pan diplos		Tome à l'ail des ours à la coupe	
& 45	Produces of particular Cest on troconteurorals for the label de see demines! See demines! See Carbina compress appear.	& ≪	∂r «6	సా «గ
Orange 逢	Yaourt arôme mirabelle	Smoothie à la fraise	Poire 嵾	Compote de pomme à servir
		(yaourt et fraises)		

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
ldem menu standard	Quenelles nature sauce aurore <u>Chou rouge</u> aux marrons	ldem menu standard	Galette italienne sauce basilic Pommes vapeur Fondue de poireaux bio frais	Spaghettis sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u> Emmental râpé



Poissons issus de la pêche durable

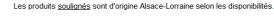


Recette Maison

Fruits et légumes de saison



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.





Produits issus du Commerce Equitable européen ou international Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.



VILLE DE SCHILTIGHEIM

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit!

Les menus du 15 au 21 décembre 2025



		110000 00 11001		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Macédoine vinaigrette	Duo de batavia et mâche 🚵 aux abricots secs et mimolette	Potage St Germain (pois cassés)
∂~ ~6	& √s	ô~ ≪5	<i>≈</i> ≪	& ≪
			Bouchées de pintade	
Sauté de bœuf Strogonoff	Curry de <u>lentilles vertes</u>	Saucisse paysanne au jus	sauce aux marrons	Nuggets de blé
Blé	(courgettes et <u>carottes</u>)	S/porc : Idem menu végétarien	Pommes forestines	Citron
Brocolis 逢	Riz	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Patate douce fraiche
ô~ %	ô≈ ×ô	ô≈ ≈6	∂r ×6	æ •€
Bûchette de chèvre à la coupe	Camembert à la coupe			
ô≈ •€s	<i>ቅ</i> ~ √ና	& ≪		& ≪
Clémentine 🍑	Pomme 摮	Yaourt aux fruits du verger	Gâteau au chocolat	Fromage blanc sucré
		à servir	et sa crème anglaise	

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Œufs durs sauce tomate	ldem menu standard	Bouchées au pistou sauce au thym	Croustillant avoine-carotte-fromage	ldem menu standard
	idom mona diamadia	Doublisso an pioton cause an ary	3	i aoin inisina otamaana
Blé		Purée de pommes de terre	sauce aux marrons	
Brocolis			P. forestines - Haricots verts	



Poissons issus de la pêche durable



Recette Maison

Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.





Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.



Mondaire Produits issus du Commerce Equitable européen ou international Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.