



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Végétarien		Tex Mex		
lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Carottes vinaigrette Jambon de porc à l'estragon Potatoes Navets sauce mornay Fromage blanc vanille Poisson et sauce	Ravioles aux épinards Salade verte Tomme blanche Pomme	Curry aux boules à l'agneau (mélange d'épices, oignons,...) Riz Salsifis persillés Montboissier Fruit de saison Risotto de salsifis et lentilles au curry	Gîte de bœuf Gros sel Pommes de terre et chou, carottes du bouillon Tartare ail et fines herbes Cake chocolat Omelette et sauce	Salade de pâtes Poisson mariné au thym et huile d'olive Brocolis au bouillon Semoule Salade d'ananas (lait coco, vanille, citron)
Tex Mex		Vendredi Saint		
lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Chili con carne Salsa (Poulet, h. rouges, poivrons, oignons, citron, paprika...) Riz Emmental Flan nappé caramel Chili aux haricots rouges	Salade verte Spaghettis bolognaise sauce tomate Fromage râpé Fruit de saison Bolognaise au soja	Salade de chou Dos de colin d'Alaska pané et citron Blé Petits pois sauce tomate Crème chocolat	Radis roses et beurre Rôti de porc Dijonnaise Haricots blancs aux carottes Yaourt velouté Pané fromager et sauce	Bœuf Mode Pommes vapeur Choux aux pommes Samos Fruit de saison Crêpe SV
Repas Alsacien	Tex Mex		Vendredi Saint	
lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Salade de carottes Saucisses de Strasbourg et moutarde Purée de pommes de terre et potiron Yaourt fermier rhubarbe Quenelles natures et sauce	Filet de colin aux crevettes Boulgour Haricots verts Cluchili (oignons, sauce tomate, maïs, paprika,...) Brie Fruit de saison	Haut de cuisse de poulet à la crème et champignons Macaronis Epinards hachés Pyrénées Fruit de saison Omelette et sauce	Céleri bulgare Goulash de bœuf Riz Poêlée de carottes et navets Vache qui rit Galette végétarienne et sauce	FERIE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaïlle Siebert (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)
Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)

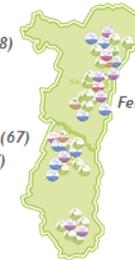
Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschildt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Idhée, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)





BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viandeDessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Lundi de Pâques		Repas de Pâques			
lundi 2 avril	mardi 3 avril	mercredi 4 avril	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril	
FERIE 	Roulé d'agneau farci Pommes Duchesse Haricots verts à l'ail Petit Cotentin Dessert de Pâques Surprise	Salade de céleri Porc sauce paysanne Lentilles aux carottes Flan vanille	Pépites de colin panées et ketchup Pâtes grand'mère Salade verte Mimolette Fruit de saison	Gîte de bœuf façon marengo Gnocchis Brocolis Camembert Fruit de saison	
		Poisson et sauce	Gratin de riz, lentilles et carottes	– Quenelles natures et sauce	
lundi 9 avril		mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Pâtes Grand'mère Brie Fruit de saison Bouchée au poisson	Steak haché de veau sauce barbecue Semoule Epinards hachés Cantafrais Flan chocolat Pané fromager et sauce	Végétarien Omelette maison Duo de choux-fleurs et romanesco à la tomate Gouda Donut sucré	Repas Alsacien Jambon braisé de porc à la crème Savoyarde Purée de pommes de terre aux fèves Tomme fermière Yaourt fermier framboises Crêpe SV	Salade de cervelas (porc) Gratin carmarguais au saumon (Riz, poivrons, tomate, ail,...) Yaourt sucré Entrée: Œuf mayonnaise	
lundi 16 avril		mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
Potage de légumes Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Crème caramel Pâtes farcies SV et sauce	Salade de céleri au fromage Matelote de colin et moules Riz Haricots beurre Fruit de saison	Emincé de porc au paprika Coquillettes Choux de Bruxelles béchamel Edam Fruit de saison Feuilleté SV	Bœuf mironton Blé Carottes à la crème Fondu carré Cake vanille et pommes Blésotto aux carottes et lentilles	Salade de concombres Haut de cuisse de poulet grillé au four Ecrasé de pommes de terre au fromage ail et fines herbes Petits pois Compote de fruit Galette végétarien et sauce	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)
Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)

Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)
Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschildt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)

