



BIO



LOCAL



Végétarien

Dessert élaboré  
par nos cuisiniers

Déclinaison  
sans viande

Du végétal pour changer		Epiphanie		Repas Alsacien	
7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier	11 janvier	
Pané fromager sauce tomate Ecrasé de pommes de terre Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison	Fricassée de colin sauce crème Pâtes Grand'mère Petits pois Fondue carré Galette des rois frangipane	Salade de betteraves Palette de porc et son jus Bouillottes Epinards hachés Fromage blanc aux fruits Omelette et sauce	Salade de céleri Sauté de poulet à la crème de pruneaux Riz Haricots verts Emmental Risotto aux légumes et fromage	Pot-au-feu de bœuf Potée de pommes de terre, choux verts et carottes Munster Pomme Galette végétarienne et sauce	
<b>Du végétal pour changer</b>					
14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier	18 janvier	
Radis aux pommes Poisson mariné au thym et huile d'olive Riz Brocolis sauce tomate Entremets vanille au lait Bio	Cordon bleu de dinde et citron Pommes rôties au four Salade de carottes Edam Poire Pané fromager et sauce	Salade de choux Rôti de porc sauce Dijonnaise Pâtes Grand'mère Navets béchamel Ile flottante Crêpe SV	Lasagnes aux légumes proposées par les enfants d'Ottmarshelm Salade verte Tomme blanche Compote de pomme	Mousse de canard (sans porc) Steak haché de veau crème d'ail Haricots blancs aux petits légumes Fromage blanc fermier sucré Entrée: Salade de légumes Sauté végétal et sauce	
<b>Du végétal pour changer</b>					
21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier	25 janvier	
Céleri vinaigrette Jambon braisé de porc au miel Potatoes maison Choux de Bruxelles Yaourt fermier fruits des bois Omelette et sauce	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Mimolette Orange Bouchée aux quenelles natures	Boules à l'agneau Milanaise Polenta Haricots verts Cantal Fruit de saison Falafels et sauce	Bœuf sauce échalote Pâtes Grand'mère Carottes persillées Vache qui rit Cake amandine (poire et amande) Pâtes farcies SV et carottes	Crème de maïs Brandade (pommes de terre) aux miettes de poisson Salade verte Crème chocolat	
<b>Du végétal pour changer</b>					
28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier	1 février	
Emincé de bœuf au curry Dhal de lentilles au potimarron Camembert Pomme Pané fromager et sauce	Salade verte Graines de sarrasin napolitaine Spaghettis (fromage râpé) Flan chocolat	Salade de radis noirs Nuggets de poisson et sauce tartare Riz Petits pois Crème vanille spéculoos	Haut de cuisse de poulet grillé Pommes risolées Choux rouges aux pommes Saint Paulin Fruit de saison Galette végétarienne et sauce	Salade de carottes Blanquette de porc Bouillottes Epinards hachés Crêpe fraîche sucrée Blésocto aux légumes et fromage	

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Repas Alsacien		Nouvel an Chinois	
4 février	5 février	6 février	7 février
Escalope de volaille sauce au camembert Blé Haricots verts Cantafrais Fruit de saison Crêpe SV	Salade verte Lewerknepfles (bœuf) au jus court de bœuf Tortis Carottes à la crème Edam Falafels et sauce	Quiche Lorraine (porc) Salade verte Crème vanille Fruit de saison Quiche SV	Céleri au miel Schiffala sauce moutarde Pommes vapeur Navets salés Yaourt fermier sucré Gratin de p.de terre aux légumes et fromage

VACANCES DE FEVRIER

Repas Alsacien		Nouvel an Chinois	
25 février	26 février	27 février	28 février
Potage de légumes Tartiflette au jambon de porc (pommes de terre et fromage) Salade verte kaki Tartiflette au fromage	Salade de carottes Merlu sauce mouclade Gnocchis Brocolis Yaourt sucré	Salade de choux Porc et son jus Farfalles Petits pois Flan nappé caramel Galette végétarienne et sauce	Volaille sauce raz-el-hanout Semoules aux pois chiches Poêlée de légumes d'hiver Mimolette Gâteau banane chocolat Couscous végétarien

Mardi gras		Nouvel an Chinois	
4 mars	5 mars	6 mars	7 mars
Céleri vinaigrette à l'anclenne Volaille sauce napolitaine Bouillottes Choux-fleurs béchamel Crème vanille Champignons napolitaine	Egrené de bœuf Bahia (poivron, citron, ail...) Riz Salade verte Fromage fondu aux herbes Beignet au chocolat Omelette sauce Bahia	Raviolis de volaille sauce tomate Salade d'endives Yaourt arôme Madeleine Pâtes farcies SV	Rôti de porc et moutarde Lentilles aux carottes Camembert Orange Quenelles natures et sauce Fromage blanc sucré

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements