

MENU DU 1^{ER} AU 18 DECEMBRE 2020

Du végété pour changer				SAINT NICOLAS
30 novembre	1 décembre	2 décembre	3 décembre	4 décembre
Céleri vinaigrette Sauté végétal sauce paprika Farfalles aux légumes Fromage blanc sucré Crumble de petits beurre	Salade de betteraves Cordon bleu de volaille et ketchup Riz Haricots verts Camembert Clémentine	Potage de légumes Normandin de veau sauce brune Polenta Carottes vapeur Petit moulé Fruit de saison	Radis bulgare Filet de colin au four Ecrasé de p.de terre ail et persil Fromage Crème dessert chocolat	Salade de blé arlequin vinaigrette Boeuf braisé sauce Dijonnaise Gratin de courges Edam Cake aux épices
-	Boulettes végétariennes et ketchup	Polenta au fromage	Bibeleskåse	Quenelles nature sauce Dijonnaise
Du végété pour changer				
7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre	11 décembre
Macédoine rémoulade Emincé de boeuf sauce Stroganoff Macaronis Navets braisés Munster fermier Fruit de saison	Pamplemousse et sucre Omelette Poêlée de patate douce, lentilles, et carottes Yaourt sucré Beignet chocolat noisette	Chou rouge râpé vinaigrette Filet de merlu sauce citron Riz Epinards hachés Fromage Crème dessert caramel	Brocolis ravigote Haut de cuisse poulet rôtie Semoule Poêlée de panais et rutabaga Chantailou ail et fines herbes Banane	Velouté de courges Tartiflette (p.de terre) au jambon de porc Salade verte vinaigrette (raclette dans le plat) Flan vanille
Crêpe aux champignons	-	Sauté végétal sauce citron	Galette végétarienne et bouillon de légumes	Tartiflette au fromage
Repas Bio 100% Alsace		Du végété pour changer		NOËL
14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre
Salade betteraves Cassolette de colin au curry Mini-penne Petits pois Vache qui rit Fruit de saison	Salade de carottes Choucroute à la saucisse de Strasbourg Pommes de terre Yaourt fermier sucré Pomme	Potage de légumes Egrené de soja napolitaine Spaghettis Emmental râpé Kiwi	Salade de radis Boulettes à l'agneau sauce aigre-douce Riz Haricots verts Montcadi Compote pomme ananas	Mousse de canard (sans porc) Fondant de veau en croûte Potato pops Carottes sautées aux marrons Edam Bûche tout chocolat Surprise de Noël
Gratin de pâtes aux petits pois et fromage	Quenelles nature au bouillon	-	Boulettes végétarienne sauce aigre-douce	Entrée: Mousse de poisson Falafels sauce crème