

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020

Légende:



BIO



LOCAL

DECLINAISON VEGETARIENNE

DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS

Du végété pour changer

2 novembre	3 novembre	4 novembre	5 novembre	6 novembre
Surimi mayonnaise Emincé de boeuf sauce moutarde Haricots blancs Carottes à l'étuvé Petit moulé Poire	Potage poireau pommes de terre Lasagnes aux légumes Salade verte Gouda Flan nappé caramel	Céleri bulgare Poisson meunière et ketchup Riz Brocolis Fromage Crème vanille	Salade de maïs et oignons rouges vinaigrette Boulettes de boeuf à la tomate Gratin de p.de terre et courges Saint Paulin Clémentine	Salade Iceberg vinaigrette Sauté de porc sauce marenge Semoule Haricots verts Yaourt arôme Brownies
Entrée: Oeuf mayo. Quenelles nature sauce moutarde	-	Risotto au brocolis et fromage	Boulettes végétales à la tomate	Omelette
Armistice 1918			Du végété pour changer	
9 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
Brocolis vinaigrette Colin sauce à l'ail Ecrasée de pommes de terre Salade verte vinaigrette Camembert Crème dessert vanille	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Saucisse grillée de porc et moutarde Lentilles ménagère Fromage blanc vanille Fruit de saison	FERIE	Chou rouge vinaigrette Emincé de boeuf sauce échalote Riz Petits pois Tomme blanche Compotée de pomme ananas	Velouté de potiron Palet végétarien à la Mexicaine Tortis Navets sautés Carré fondu Entremets chocolat
Galette végétarienne sauce à l'ail	Pané fromager et bouillon		Feuilleté au fromage	-
Du végété pour changer				
16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Risotto aux 2 lentilles Salade verte vinaigrette Vache qui rit Clémentine	Céleri râpé vinaigrette Filet de lieu sauce rougail Pommes noisette Petits pois Fromage blanc sucré Smoothie de fruits exotiques	Radis râpé vinaigrette à l'ail Rôti de dinde sauce aux herbes Boulgour Salsifis sautés Fromage Yaourt arôme	Potage de légumes Dés de jambon de porc façon carbonara Spaghettis Emmental râpé Banane	Salade de panais Boeuf bourguignon Duo de carottes et navets Coulommiers Gâteau de pain perdu et crème anglaise
-	Sauté végétal sauce tomate	Galette de soja sauce aux herbes	Oeufs durs béchamel	Quenelles nature à la crème
DEFIT ZERO DECHETS D'EMBALLAGE		Du végété pour changer	DEFIT ZERO DECHETS D'EMBALLAGE	
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
Carottes râpées vinaigrette au melfor Fricassée de volaille , quenelles de veau, et champignons) Macaronis Cantal Yaourt fermier églantine	Macédoine vinaigrette Rôti de porc sauce cornichon Riz aux haricots rouges Petits pois Saint Paulin Orange	Salade iceberg vinaigrette Gratin de coquillettes , chou-fleur, sauce mornay Mimolette Crêpe au chocolat	Oeuf dur bulgare Hachis parmentier à la purée de p.de terre et potimarron Brie Pomme	Taboulé (semoule) Filet de poisson pané et citron Epinards béchamel Crème diplomate aux raisins secs Fruit de saison
Omelette sauce champignons	Risotto aux h.rouges et p.pois	-	Hachis au soja	Pané fromager et citron

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



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

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

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (67)

Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffschmidt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude(68)
ID3A (68)
Végafruits (54)
...

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020

Légende:



BIO



LOCAL

DECLINAISON
VEGETARIENNEDESSERT PRÉPARÉ
PAR NOS
CUISINIERS

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	Bibeleskäse	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	

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



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

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

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimbürger (67)
Sucre Erstein (67)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régat des champs (67)
Vergers Burger (67)

Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffschildt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude(68)
ID3A (68)
Végafruits (54)
...

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.