

MENU DU LUNDI 04 SEPTEMBRE AU 08 SEPTEMBRE

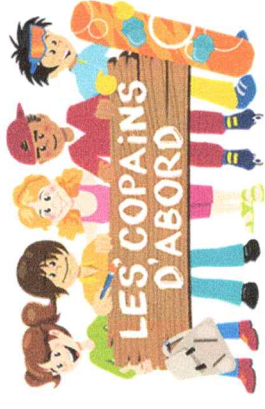
LUNDI 04 SEPTEMBRE	MARDI 05 SEPTEMBRE	MERCREDI 02 SEPTEMBRE	JEUDI 06 SEPTEMBRE	VENDREDI 07 SEPTEMBRE
La tomate sous 2 formes				
Salade de Tomates au Vinaigre de miel et basilic	Surimi Sauce Cocktail		Melon	Salade de Pdt à l'échalote
Nuggets de Blé Sauce ketchup	Sauté de porc à la provençale (France)		Parmentier Végétale (MAISON)	Colin Pané (M.S.C) Quartier de citron
	Steak végétale (MAISON)			
Gratin de Pdt (MAISON) Tomate Grillée	Spätzlé Carotte Braisée (BIO)		Salade verte	Riz Pilaf (BIO) Haricots verts Etuvés (BIO)
Rondelé	Yaourt au sucre de Canne (BIO)		Cantal (AOP)	Bleu d'Auvergne (AOP)
Mousse au chocolat	Fruit de saison (ECO RESP)		Entremet Pistache (MAISON)	Smoothie Ananas (MAISON)



MENU DU LUNDI 11 SEPTEMBRE AU 15 SEPTEMBRE

LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	MERCREDI 13 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Salade de Céleri et persil	Terrine de campagne Ou Terrine de Légume (VEGE)		Carottes Râpées (Alsace) au Mais	Salade de Betteraves (BIO)
Bolognaise de légumes (VEGE)	Cordon bleu de Volaille		Pavé du fromager à l'Emmental (VEGE)	Lieu Poché (M.S.C) Sauce Tomate & Origan
	Fritata aux champignons (VEGE)			
Macaronis (BIO) Salade verte	Purée de carotte (LAIT BIO) Petit pois		Semoule (BIO) Ratatouille	Riz créole (BIO) Epinards (BIO) à l'Ail
Emmental râpé	Vache qui Rit		Tomme Blanche	Camembert (BIO)
Fruits (ECO RESP)	Yaourt Vanille (BIO)		Crêpe au sucre	Fruits (BIO)

MENU DU LUNDI 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE



LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	MERCREDI 20 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
	Clin d'œil à l'Alsace			
Salade de Haricot Verts (BIO)	Coleslaw (Chou carotte) (Alsace)		Salade Mêlée	Salade de Tomate (BIO) aux olives Noire et Basilic
Carry de pois chiche (VEGE)	Haut de cuisse de poulet mariné (Alsace)		Penne à l'Arrabiatta (VEGE)	Filet Colin (M.S.C) Sauce Armoricaine
	Filet de Hoki Meunière			
Riz Créole (BIO)	Pomme de terre au four Carottes persillées (BIO)		Emmental Râpé	Bouलगour (BIO) Brocolis
Fromage Chèvre (AOP)	Munster (AOP)		Boudoir	Carré frais (BIO)
Moelleux Chocolat	Fruits (ECO RESP)		Compote de Poire	Banane (BIO)

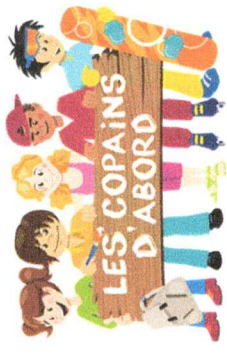
MENU DU LUNDI 25 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE



LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
	SPECIAL RUGBY			
Salade de Betterave Sauce Fromage Blanc (BIO)	Smoothie Carotte & Oranges (LAIT BIO)		Chou blanc (Alsace) Vinaigrette	Salade de riz (BIO) Composée (VEGE)
Galette Pois chiches & Fromage (VEGE)	Cassoulet du stade Ernest (France)		Lasagne de légumes (VEGE)	Quenelles de Brochet Gratinée
	Cassoulet végétarien Poisson (M.S.C)			
Riz Pilaf (BIO) Poireaux Ménagère			Salade Verte	Petit Pois & Carottes (BIO) À la Française
Fraidou	Tomme (AOP)		Gouda	Edam
Fruits (ECO RESP)	Energy Bowl du XV de France (Fromage Blanc Alsace Lait fruits rouges céréales)		Yaourt aromatisé	Fruits (BIO)



L'ALSACIENNE
RESTAURATION
— Eltor —



MENU DU LUNDI 02 OCTOBRE AU 06 OCTOBRE

LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	MERCREDI 04 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE
Salade de Haricots verts (BIO)	Terrine de légume (VEGE) Vinaigrette à la Menthe		Chou Rouge (Alsace) Façon Waldorf (Oignons, Pommes Noix)	Salade de Betteraves (BIO)
Curry de Pois Chiche (VEGE)	Sauté de dinde (France)		Tajine de Légumes (VEGE)	Beignet de Poisson (M.S.C) Sauce Cocktail
	Duo de Poissons et Moules à la Crème			
Riz Créole (BIO)	Spätzle (Alsace) Julienne de Légumes		Semoule couscous	Pomme vapeur Carottes Braisées
Brie	Camembert (BIO)		Fourme d'Ambert (AOP)	Gorgonzola (AOP)
Fruits (ECO RESP)	Brownies au chocolat		Compote (BIO)	Fruits (BIO)

MENU DU LUNDI 09 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE

LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
			Clin d'œil Aux Couleurs	
Salade d'Emmental	Salade de Pâtes (BIO) Fantaisie		Terrine de Poisson (VEGE) Sauce aux Herbes	Salade de Cèleri Rave (BIO) Au Fromage Blanc (BIO)
Fallafel (VEGE) Sauce Tomate	Emincé de Bœuf (FRANCE)		Curry de Légume (VEGE)	Filet de Colin (M.S.C) Meunière
	Omelettes aux fines herbes			
Boulgour (BIO) Pilaf Chou vert Braisée	Pommes de terre rôties Petit pois étuvé		Riz (BIO)	Coquillettes (BIO) Ratatouille
Madeleine	Six de Savoie		Bleu d'Auvergne (AOP)	Cantal (AOP)
Ile Flottante	Fruits (ECO RESP)		Ananas Caramélisé au four (Maison)	Fruits (ECO RESP)

MENU DU LUNDI 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE



LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
	Clin d'Œil à notre Région			
Salade de Choux rouge (BIO)	Salade de Carottes (BIO)		Salade de pommes de terre et Cornichon	Taboulé (semoule BIO)
Dahl de Lentilles (VEGE)	Choucroute aux Saucisses (Alsace)		Pané Epinard et Fromage (VEGE)	Filet de Lieu (M.S.C) Sauce bisque
	Choucroute poisson (M.S.C)			
Semoule (BIO) aux raisins secs	Chou à Choucroute (Alsace) Pommes de terre Vapeur		Carottes (BIO) Flageolet A l'ail	Riz créole (BIO) Haricots verts vapeur (BIO)
Petit moulé	Fromage Blanc (Alsace Lait)		Edam	Chèvre (AOP)
Fruits (ECO RESP)	Tarte aux pommes		Yaourt au sucre de Canne (BIO)	Fruits (BIO)