



BIO



LOCAL



Dessert élaboré  
par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison  
sans viande

Fêtons les rois		Du végétal pour changer			
2 1	6 janvier	7 janvier	8 janvier	9 janvier	10 janvier
Plat sans viande	Carottes râpées vinaigrette au citron	Couscous aux boulettes à l'agneau	Jambon braisé de porc sauce moutarde	Pâtes farcies au fromage	Salade de cervelas
	Sauté de boeuf sauce piquante	Semoule aux pois chiches	Pommes sautées	sauce crème	Filet de colin sauce vénitienne
	Riz	Légumes couscous	Chou vert	Salade verte	Gnocchis
	Brocolis	Fromage fondu	Gouda	Brie	Ecrasé de potimarron
	Galette des rois	Orange	Flan nappé caramel	Pomme	Crème chocolat
	Pané fromager et sauce	Couscous aux boules de céréales	Omelette et sauce	-	Entrée: Salade de légumes
Repas Alsacien				Du végétal pour changer	
3	13 janvier	14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier
Plat sans viande	Chou blanc bulgare	Poulet à l'ananas	Hachis	Céleri râpé vinaigrette	Sauté végétal caramélisé
	Emincé de porc sauce au munster	Poêlée de pommes de p. de terre, patate douce,	parmentier	Filet de poisson pané et citron	et julienne de légumes
	Pâtes Grand'mère	petits pois	Salade verte	Boulgour	Riz
	Carottes vapeur	Camembert	Fromage	Epinards béchamel	Emmental
	Yaourt fermier vanille	Flan vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Mandarine
	Gratin de pâtes aux légumes	Poêlée de légumes, pdt et patates douces	Hachis soja	-	-
		Du végétal pour changer		Nouvel an Chinois	
4	20 janvier	21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier
Plat sans viande	Boeuf au paprika	Lasagnes	Carottes râpées vinaigrette	Tartiflette	Salade Asiatique sauce Nuoc Mam
	Poêlée de haricots verts et flageolets en persillade	aux légumes	Poisson sauce aigre douce	au jambon de porc	Dinde au caramel
	Coulommiers	Salade verte	Pommes rôties au four	Salade verte (fromage dans le plat)	Riz
	Fruit de saison	Fromage ail et fines herbes	Choux-fleurs	Banane	cantonnais
	Fromage blanc stracciatella	Crème chocolat	-	Yaourt fermier litchis framboise	
	Sauté végétal	-	-	Tartiflette fromage	Riz cantonnais aux légumes

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



- Boucherie Herrmann (67)  
Boucherie Val d'Argent (67)  
Boucherie Schweitzer (67)  
Volailles Siebert (67)
- Alsace Fruits (67)  
Choucrouterie Claude (68)  
Coopérative de Sélestat (67)  
Femme Eschbach (67)  
Femme Halter (67)  
Femme Pulvermühle (67 et 68)  
Femme Rosenmeer (67)  
Femme Schmitt (67)  
GAEC de la Lach (67)  
ID3A (68)  
Jardin du Ried (67)  
Régail des champs (67)  
Végafruits (54)
- Alsace lait (67)  
Ferme Adam (67)  
Ferme Michel (68)  
Fromagerie Haxaire (68)
- Alélor Raifalsa (67)  
Boulangeries diverses (67,68)  
Mefor (67)  
Pâtes Grand'Mère (67)  
Sucre Erstein (67,68)
- Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffschildt (67)  
Vergers Rieffel (67)

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

\*\*\*\*\*

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

*Repas Alsacien*

*Du végété pour changer*

	27 janvier	28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier
	Filet de merlu crème de citron <b>Boullgour</b>	Salade de <b>céleri</b> <b>Choucroute</b>	Aiguillette de poulet sauce crème <b>Riz</b>	<b>Chou rouge</b> vinaigrette Boeuf bourguignon	<b>Omelette</b> sauce champignons Pommes rissolées
	Epinards en branche	<b>à la saucisse de Strasbourg</b>	Compotée de <b>navets</b> au jus et au miel	Coquillettes	Salade verte
	Tomme noire	et moutarde	Emmental	<b>Carottes braisées</b>	Edam
	Kaki	<b>Yaourt fermier</b> aux myrtilles	Fruit de saison	Fromage fondu	Gâteau au yaourt
Plat sans viande	–	<i>Gratin de pdt et légumes</i>	<i>Omelette</i>	<i>Nuggets de blé</i>	–
	<b>Chandeleur</b>			<i>Du végété pour changer</i>	

	3 février	4 février	5 février	6 février	7 février
	Spaghettis	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au melfor	Crème Dubarry (chou-fleur)	Pané fromager sauce tomate aux petits légumes	Steak haché de veau sauce estragon
	bolognaise	Miettes de saumon sauce citron	Sauté de porc aux pommes	Duo de haricots verts	Lentilles, pommes de terre et carottes
	Salade verte	<b>Pommes vapeur</b>	<b>Semoule</b>	et beurre	Camembert
	Fromage râpé	Petits pois	<b>Duo de carottes et navets</b>	Saint Paulin	Banane
	<b>Crêpe au chocolat</b>	Yaourt arôme	Fromage blanc vanille	<b>Compote de pommes</b>	
Plat sans viande	<i>Spaghettis Soja</i>	–	<i>Tajine de légumes</i>	–	<i>Dhal de lentilles</i>
			<i>Du végété pour changer</i>		<b>Carnaval de Rio</b>

	10 février	11 février	12 février	13 février	14 février
	Salade de <b>radis noirs</b>	Boeuf aux petits oignons	Curry de pois chiche	Colombo de porc	Vapata (colin, sauce tomate et coriandre)
	Escalope de volaille sauce forestière	Gnocchis à la crème de poireaux	Blé	<b>Tortis</b>	Riz brésilien
	Purée de pommes de terre et brocolis	Mimolette	<b>Carottes vapeur</b>	Choux de Bruxelles	(raisin, ananas, lait de coco)
	Crème chocolat	<b>Pomme</b>	Fromage	Tomme blanche	Yaourt nature
			Ile flottante	Fruit cru	Beignet
Plat sans viande	<i>Escalope végétarienne panée</i>	<i>Falafels</i>	–	<i>Gratin de pâtes aux légumes</i>	

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



-  Boucherie Herrmann (67)
-  Boucherie Val d'Argent (67)
-  Boucherie Schweitzer (67)
-  Volailles Siebert (67)
-  Alsace Fruits (67)
-  Choucrouterie Claude (68)
-  Coopérative de Sélestat (67)
-  Femme Eschbach (67)
-  Femme Halter (67)
-  Femme Pulvermühle (67 et 68)
-  Femme Rosenmeer (67)
-  Femmer Schmitt (67)
-  GAEC de la Lach (67)
-  ID3A (68)
-  Jardin du Ried (67)
-  Régat des champs (67)
-  Végafruits (54)
-  Vergers Burger (67)
-  Vergers Dettling (67)
-  Vergers Hartmann (67)
-  Vergers Huffscheidt (67)
-  Vergers Rieffel (67)
-  Alélor Raifalsa (67)
-  Boulangeries diverses (67,68)
-  Melfor (67)
-  Pâtes Grand'Mère (67)
-  Sucre Erstein (67,68)

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

\*\*\*\*\*

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements