

Légende :

BIO	LOCAL	DECLINAISON VEGETARIENNE	DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS
-----	-------	--------------------------	------------------------------------

Du végété pour changer

8 mars	9 mars	10 mars	11 mars	12 mars
Salade Iceberg et croûtons, vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au romarin Riz Petits pois Camembert Fromage blanc , copeaux de noix de coco Sauté végétal , sauce au romarin	Salade de betteraves et échalotes Coquillettes Sauce bolognaise Salade verte Emmental râpé Pomme	Céleri rémoulade Omelette aux champignons Haricots verts persillés Boulgour façon pilaf Petit moulé Cake aux fruits	Potage de légumes Jambon braisé, sauce brune Purée de pommes de terre Carottes vapeur Brie Orange	Oeuf dur mayonnaise Cassolette de poissons et fruits de mer Riz coloré Choux fleur vapeur Flan au chocolat Fruit de saison
	Sauce napolitaine	–	Galette de soja provençale	Quenelles natures, sauce tomates

Du végété pour changer

Repas de Saint Patrick

15 mars	16 mars	17 mars	18 mars	19 mars
Carottes râpées , vinaigrette Gratin de pépinettes et légumineuses Salade verte Tomme blanche Flan à la vanille	Macédoine vinaigrette Cordon bleu de volaille Poêlée de chou Boughour Yaourt arôme Fruit de saison	Potage de légumes Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande) Salade iceberg, vinaigrette Montboissier Kiwi	Endives vinaigrette au miel Waterzoï de poisson Pommes de terre rôties Epinards béchamel Fromage à tartiner Fromage blanc sucré	Salade de céleri , vinaigrette Sauté de boeuf sauce aux olives Polenta Brocolis vapeur Chantailou Gateau chocolat
–	Pané fromager	Hachis au soja	Oeuf dur béchamel	Bouchée de blé et haricots azuki, sauce aux olives

Du végété pour changer

22 mars	23 mars	24 mars	25 mars	26 mars
Pâté de foie (porc) Rôti de dinde au jus Pommes campagnardes Choux de Bruxelles Fromage à la coupe Clémentine Entrée : Salade de légumes Quenelles nature et sauce	Salade de haricots verts à l'échalote Risotto aux légumes Salade verte Carré fermier Semoule au lait	Salade coleslaw Filet de merlu sauce à l'aneth Blé Choux rouge Petit moulé aux herbes Entremet vanille	Potage de légumes Normandin de veau et son jus Pommes de terre rôties Printanière de légumes Camembert Fruit de saison	Salade de choux fleur vinaigrette au curry Lasagnes au boeuf Salade verte Yaourt fermier myrtilles Pomme
	–	Boules de céréales, sauce à l'aneth	Palet végétarien italien	Lasagnes aux légumes

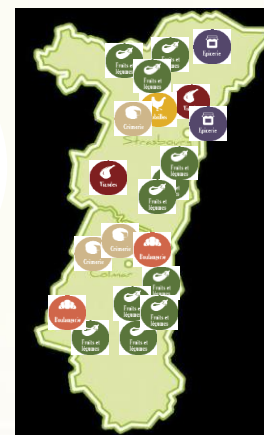
Du végété pour changer

Repas de Pâques

Vendredi saint

29 mars	30 mars	31 mars	1 avril	2 avril
Carottes râpées à l'ananas Filet de colin d'Alaska, sauce crustacés Coquillettes Céleri braisé Fromage blanc sucré Compote pommes-coing Galette végétarienne	Salade de radis, vinaigrette Jambon de porc braisé Gratin de pommes de terre et poireaux Yaourt nature sucré Fruit de saison	Taboulé Quenelle Sauce fromage Haricots verts ail et persil Fromage à la coupe Pomme	Salade de maïs aux légumes Poitrine d'agneau farcie sauce à l'ail Pommes noisette Chou rouge Munster fermier Cake de Pâques au chocolat Surprise de Pâques	FERIE
	Omelette et sauce	–	Quenelles nature et sauce	

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



Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
Les Yaourts de Sandrine (68)

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

Boulangerie Hirose (68)
Boulangerie Demeusy (67)

Pâtes Heimbürger (67)

Ferme Halter (67)
Champs Sussmann (67)
Solibio (67)
Vergers Dettling (67)

Champs Hassenforder (68)
Champs Moschler (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.

Légende :

BIO	LOCAL	DECLINAISON VEGETARIENNE	DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS
-----	-------	-----------------------------	--

Du végété pour changer				
5 avril	6 avril	7 avril	8 avril	9 avril
FERIE	Radis roses et beurre	Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive	Salade de carottes au cumin	Brocolis ravigote
	Fricassée de merlu sauce provençale	Sauté de porc sauce brune	Coquillettes, petits pois, béchamel fromagère	Boeuf Stroganoff
	Gnocchis	Purée de pommes de terre		Farfalles
	Poêlée de légumes	et carottes	Camembert	Duo de haricots aux herbes
	Petit suisses nature sucré	Fromage à la coupe	Yaourt fermier nature et crumble de cannelle	Edam
	Fruit au sirop	Fruit de saison		Compote de pomme, banane
-	Sauté végétal sauce provençale	Galette de soja sauce aux herbes	-	Sauce napolitaine
Du végété pour changer				
12 avril		13 avril		
Chou blanc aux raisins, vinaigrette	Concombre à la crème	Potage de légumes	Salade de choux rouges aux noix	Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons
Tajine de poulet	Paupiette de veau au jus	Pâtes à l'arrabiata	Rôti de porc sauce charcutière	Filet de poisson pané et citron
Semoule de blé	Boullgour	Salade verte vinaigrette	Pommes de terre rôties	Riz façon pilaf
Légumes tajine	Chou-fleur sauté	Tartare ail et fines herbes	Carottes braisées	Céleri rave au curry
Bûche au chèvre	Fromage à la coupe	Entremet au chocolat	Munster fermier	Yaourt fermier à la rhubarbe
Riz au lait	Fruit de saison		Pomme	Fruit de saison
<i>Emincé végétal façon tajine</i>	<i>Omelette, sauce crème</i>	-	<i>Entrée: Asperges aux oeufs</i>	<i>Pané fromager et citron</i>
			<i>Boulettes végétariennes</i>	
Du végété pour changer				
19 avril	20 avril	21 avril	22 avril	23 avril
Salade de batavia aux croûtons vinaigrette	Salade de betterave vinaigrette	Terrine de légumes	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salsifis, sauce ravigote
Chipolatas (porc)	Bouchée à la reine (quenelles de veau, volaille)	Boulettes de boeuf sauce tandoori	Sauté végétal à la romaine	Filet de colin d'Alaska, sauce estragon
Pommes rissolées	Croûte bouchée	Ecrasé de pommes de terre	Gnocchis	Coquillettes
Navets à la crème	Riz	Chou blanc	Poêlée de légumes	Petits pois à la crème
Gouda	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Montboissier	Brie
Crème au chocolat	Fruit de saison	Poire	Pomme	Brownie
<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Feuilleté aux champignons</i>	<i>Nuggets de blé, sauce tandoori</i>	-	<i>Emincé végétal, sauce estragon</i>

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



Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
Les Yaourts de Sandrine (68)

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

Boulangerie Hirose (68)
Boulangerie Demeusy (67)

Pâtes Heimbürger (67)

Ferme Halter (67)
Champs Sussmann (67)
Solibio (67)
Vergers Dettling (67)

Champs Hassenforder (68)
Champs Moschler (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.