

Menus du 4 Janvier au 19 Février 2021

Légende:



BIO



LOCAL

DECLINAISON
VEGETARIENNE

DESSERT PRÉPARÉ
PAR NOS
CUISINIERS

Du végété pour changer		FÊTE DES ROIS		
4 janvier	5 janvier	6 janvier	7 janvier	8 janvier
Salade Iceberg vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Chou blanc vinaigrette	Salade pâtes tricolores vinaigrette à l'ancienne	Potage de potiron
Bolognaise de soja	Filet de merlu blanc sauce citron	Dinde sauce au curry	Boulettes à l'agneau sauce aux herbes	Emincé de boeuf façon bourguignon
Coquillettes	Riz	Potatoes	Haricots verts persillés	Semoule
Emmental râpé	Epinards hachés	Navets braisés	Petit moulé	Choux de Bruxelles
Clémentine	Yaourt sucré	Camembert	Galette frangipane	Tomme grise
-	Purée de poire	Entremets chocolat	<i>Quenelles nature sauce aux herbes</i>	Pomme
-	<i>Crêpe SV</i>	<i>Falafels sauce curry</i>	-	<i>Omelette sauce tomate</i>

Du végété pour changer				
11 janvier	12 janvier	13 janvier	14 janvier	15 janvier
Céleri vinaigrette fromage blanc	Salade de betteraves	Salade mêlée vinaigrette aux agrumes	Salade de maïs aux légumes	Taboulé (boulgour)
Emincé de poulet sauce crème	Sauté de boeuf sauce Dijonnaise	Risotto au potiron	Jambon braisé de porc sauce brune	Poisson pané et citron
Macaronis Saint Paulin	Pommes de terre vapeur	et oeuf dur	Haricots blancs	Petits pois
Flan nappé caramel	Chou rouge	Edam	Carottes à l'étuvée	Yaourt sucré
<i>Sauce mornay au fromage</i>	Banane	Orange	Tomme blanche	Cake chocolat
-	<i>Galette végétarienne sauce Dijonnaise</i>	-	Fruit de saison	-

JOURNEE HAMBURGER		ESCALE EN ITALIE		
18 janvier	19 janvier	20 janvier	21 janvier	22 janvier
Salade verte vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Salade de radis	Salade iceberg vinaigrette	Velouté de carottes , mozzarella et basilic
Chesseburger (pain burger,	Sauté végétal sauce barbecue	Emincé de dinde sauce paprika	Gratin dauphinois	Boulettes de boeuf sauce milanaise
Steak haché de veau, cheddar, ketchup)	Boulgour	Riz	(p.de terre)	Coquillettes
Potatoes	Haricots verts	Epinards hachés	au poisson blanc	Navets braisés
Yaourt fermier fruits des bois	Munster fermier	Fromage à la coupe	Tomme grise	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Pomme	Tarte aux pommes	Poire	Confit de poire au citron
<i>Palet végétarien</i>	-	<i>Crêpe SV</i>	<i>Gratin dauphinois au soja</i>	<i>Boulettes de céréales sauce milanaise</i>

Du végété pour changer				
25 janvier	26 janvier	27 janvier	28 janvier	29 janvier
Betteraves vinaigrette	Salade mêlée vinaigrette	Céleri vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Chou rouge aux pommes vinaigrette
Sauté de boeuf sauce échalote	Pilaf de riz et lentilles au curry	Filet de colin d'Alaska sauce citron	Allumettes de dinde façon carbonara	Rôti de porc sauce au miel
Brocolis	Montcadi	Semoule	Mini-pennes	Ecrasé de p.de terre et carottes
Edam	Orange	Haricots verts persillés	Emmental râpé	Fromage blanc sucré
Eclair vanille	-	Fromage à tartiner	Pomme	Crumble aux épices pain d'épices
<i>Galette végétarienne sauce échalote</i>	-	Crème dessert chocolat	<i>Quenelles nature sauce crème</i>	<i>Sauté végétal sauce au miel</i>

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 Dotting (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.



CHANDELEUR		Du végétal pour changer		
1 février	2 février	3 février	4 février	5 février
Chou blanc vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail	Salade de radis vinaigrette au fromage blanc	Potage de légumes verts
Fricassée de merlu sauce Normande	Cordon bleu de dinde et ketchup	Quiche aux légumes	Lewerknepfles sauce brune	Jambon de porc sauce aux oignons
Coquillettes	Chou-fleur béchamel	Salade de haricots verts	Purée de pommes de terre et céleri	Boulgour
Yaourt arôme	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Montboissier	Epinards hachés
Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Comptée de pomme, poire et cannelle
Omelette sauce Normande	Pané fromager et ketchup	-	Falafels sauce tomate	Oeufs durs béchamel
NOUVEL AN CHINOIS			Du végétal pour changer	
8 février	9 février	10 février	11 février	12 février
Nem aux légumes	Céleri vinaigrette	Chou blanc vinaigrette au sésame	Velouté de poireaux	Salade iceberg vinaigrette
Haut de cuisse de poulet sauce aigre-douce	Poisson blanc meunière sauce tartare froide	Sauté de porc sauce brune	Flan de carottes à l'emmental	Boeuf sauce charcutière
Riz jaune aux champignons	Mini-penne	Polenta	Pommes de terre vapeur	Haricots blancs
Fromage blanc à la noix de coco	Petits pois	Choux de Bruxelles	Saint Paulin	Haricots verts
Ananas frais	Flan chocolat	Fromage à la coupe	Orange	Coulommiers
Galette végétarienne sauce aigre-douce	Banane	Fruit de saison	-	Gaufre de Liège
	<i>Quenelles nature sauce blanche</i>	<i>Sauce mornay au fromage</i>		<i>Omelette</i>
MARDI GRAS		Du végétal pour changer		
15 février	16 février	17 février	18 février	19 février
Salade mêlée vinaigrette	Duo de betteraves et maïs	Céleri vinaigrette	Potage de légumes	Oeuf dur vinaigrette au fromage blanc
Coquillettes sauce bolognaise	Poulet sauce curcuma	Bouchée de blé, légumes et haricots azuki sauce tomate	Saucisse fumée de porc et moutarde	Choucroute de poisson MSC
Emmental râpé	Pommes de terre cubées rissolées	Carottes au jus	Lentilles aux carottes	(pommes de terre)
Fruit de saison	Poêlée de légumes	Montcadi	Camembert	Entremets vanille
<i>Soja napolitaine</i>	Beignet chocolat noisette	Flan chocolat	Pomme	Kiwi
	<i>Sauté végétal sauce curcuma</i>	-	<i>Pané fromager</i>	<i>Quenelles nature sauce blanche</i>

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 Dotting (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.