

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
Emincé de boeuf sauce moutarde Haricots blancs Carottes à l'étuvé Petit moulé Poire	Lasagnes aux légumes Salade verte Gouda Flan nappé caramel	Céleri bulgare Poisson meunière et ketchup maison Riz Brocolis Crème vanille	Boulettes de boeuf à la tomate Gratin de p.de terre et courges Saint Paulin Clémentine	Salade Iceberg vinaigrette Sauté de porc sauce marenco Semoule Haricots verts Yaourt arôme
<i>Quenelles nature sauce moutarde</i>	-	<i>Risotto au brocolis et fromage</i>	<i>Boulettes végétales à la tomate</i>	<i>Omelette</i>

Armistice 1918 Du végété pour changer

9 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
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	FERIE	Chou rouge vinaigrette Emincé de boeuf sauce échalote Riz Petits pois Tomme blanche	Palet végétarien à la Mexicaine Tortis Navets sautés Carré fondu Entremets chocolat
<i>Galette végétarienne sauce à l'ail</i>	<i>Pané fromager et bouillon</i>		<i>Feuilleté au fromage</i>	-

Du végété pour changer

16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
Gnocchis Arrabiata Salade verte vinaigrette Vache qui rit Clémentine	Céleri râpé vinaigrette Filet de lieu sauce rougail Pommes noisette Petits pois Fromage blanc sucré	Radis râpé vinaigrette à l'ail Rôti de dinde sauce aux herbes Boulgour Salsifis sautés Yaourt arôme	Dés de jambon de porc façon carbonara Pennes Emmental râpé Banane	Boeuf bourguignon Duo de carottes et navets Coulommiers Gâteau de pain perdu et crème anglaise
-	<i>Sauté végétal sauce tomate</i>	<i>Galette de soja sauce aux herbes</i>	<i>Oeufs durs béchamel</i>	<i>Quenelles nature à la crème</i>

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 Yaourt fermier églantine <i>Omelette sauce champignons</i>	Rôti de porc sauce cornichon Riz aux haricots rouges Petits pois Saint Paulin Orange	Gratin de coquillettes , chou-fleur, sauce mornay Mimolette Crêpe au chocolat	Hachis parmentier à la purée de p.de terre et potimarron Brie Pomme <i>Hachis au soja</i>	Taboulé (semoule) Filet de poisson pané et citron Epinards béchamel Crème diplomate aux raisins secs <i>Pané fromager et citron</i>
	<i>Risotto aux h.rouges et p.pois</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 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
VEGETARIENNE

DESSERT PRÉPARÉ
PAR NOS
CUISINIERS

Du végétal pour changer

				SAINT NICOLAS
30 novembre	1 décembre	2 décembre	3 décembre	4 décembre
Sauté végétal sauce paprika	Cordon bleu de volaille et ketchup maison	Normandin de veau sauce brune	Radis bulgare	Boeuf braisé sauce Dijonnaise
Farfalles aux légumes	Riz Haricots verts	Polenta Carottes vapeur	Filet de colin au four	Gratin de courges
Fromage blanc sucré Crumble de petits beurre	Camembert Clémentine	Petit moulé Fruit de saison	Ecrasé de p.de terre ail et persil	Fromage individuel
-	<i>Boulettes végétariennes et ketchup</i>	<i>Polenta au fromage</i>	<i>Bibeleskäse</i>	Cake aux épices

Du végétal pour changer

7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre	11 décembre
Emincé de boeuf sauce Stroganoff	Pamplemousse et sucre	Chou rouge râpé vinaigrette	Haut de cuisse poulet rôtie	Tartiflette (p.de terre) au jambon de porc
Macaronis	Omelette	Filet de merlu sauce citron	Semoule	Salade verte vinaigrette
Navets braisés	Poêlée de patate douce, lentilles, et carottes	Riz	Poêlée de panais et rutabaga	(raclette dans le plat)
Munster fermier	Yaourt sucré	Epinards hachés	Chantailou ail et fines herbes	Flan vanille
Fruit de saison	-	Crème dessert caramel	Banane	
<i>Crêpe aux champignons</i>	-	<i>Sauté végétal sauce citron</i>	<i>Galette végétarienne et bouillon de légumes</i>	<i>Tartiflette au fromage</i>

Repas Bio 100% Alsace

Du végétal pour changer

NOËL

14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre
Cassolette de colin au curry	Salade de carottes	Lasagnes de légumes	Salade de radis	Fondant de veau en croûte
Mini-penne	Choucroute		Boulettes à l'agneau sauce aigre-douce	Potato pops
Petits pois	à la saucisse de Strasbourg moutarde douce	Salade verte	Riz	Carottes sautées aux marrons
Vache qui rit	Pommes de terre	Emmental râpé	Haricots verts	Edam
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Fruit	Montcadi	Bûche tout chocolat Surprise de Noël
<i>Gratin de pâtes aux petits pois et fromage</i>	Choucroute de poisson	-	<i>Boulettes végétarienne sauce aigre-douce</i>	<i>Falafels sauce crème</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 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.