




Les menus du 23 au 29 septembre 2019
Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique


Repas bon pour
ta planète

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|--|
| <p>RETOUR DE L'AUTOMNE...</p> <p>Salade de betteraves rouges au cerfeuil </p> <p></p> <p>Sauté de dinde sauce chasseur</p> <p>Légumes d'automne <small>(carotte-pdt-chou vert-champi-marrons)</small> </p> <p>Petit moulé aux noix </p> <p>Yaourt arôme figue</p> | <p>Salade de maïs aux poivrons </p> <p>Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Gratin de courgettes fraîches et pomme de terre </p> <p></p> <p>Cantal jeune </p> <p>Raisin noir </p> | <p>Salade de tomates </p> <p>à l'huile d'olive </p> <p>Goulasch de bœuf hongrois Origine viande bovine : France</p> <p>Tombée de lentilles corail </p> <p>Montboissier </p> <p>Petits-suisses sucrés</p> | <p>Pain</p> <p>Pizza à la mozzarella </p> <p>Pavé de colin à la provençale</p> <p>Purée de courge butternut </p> <p></p> <p>Fraidou </p> <p>Banane </p> | <p>Salade de carottes râpées </p> <p>aux raisins secs </p> <p>Bouchées végétales (pois chiches et blé)</p> <p>sauce tomate et légumes</p> <p>Petits pois aux champignons </p> <p>Camembert </p> <p>Flan au chocolat alsacien</p> |

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos plats végétariens

| Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien |
|--|--|---|--|---------------------------|
| <p>Légumes d'automne aux haricots blancs <small>(carotte-pdt-chou vert-champi-marrons)</small></p> | <p>Nuggets de blé Gratin de courgettes fraîches et pomme de terre</p> | <p>Boulghour et légumes Tombée de lentilles corail</p> | <p>Omelette fraîche aux herbes Purée de courge butternut</p> | <p>Idem menu standard</p> |

 Fruits et légumes de saison

 Produits issus du Commerce Equitable

Bon appétit à tous !

VILLE DE FEGERSHEIM
L'Alsacienne de Restauration vous présente

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités

























Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Bon appétit à tous !




Les menus du 30 septembre au 06 octobre 2019


Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| Salade de céleri rémoulade  | Œuf dur vinaigrette | Salade de boulghour et poivron, concombre, tomate | Pain | Salade de concombre à la ciboulette |
|  |  |  |  |  |
| Couscous (semoule) | Filet de poisson meunière citron | Escalope de porc milanaise | Cappelletis aux 5 fromages | Rôti de veau au jus |
| Merguez et boulettes d'agneau | Potée de navets (pdt- navets blancs, jaunes et carottes frais)    | <i>S/porc : Escalope de volaille</i> Purée de haricots verts | sauce tomate Fromage râpé | Riz pilaf Carottes fraîches persillées  |
|  |  |  |  |  |
| Croc'lait | Edam | Bûchette de chèvre | Yaourt nature sucré | Pont l'Evêque AOP |
|  |  |  |  |  |
| Crème dessert vanille | Poire  | Fromage blanc aux fruits rouges | Pomme  | Moelleux chocolat-banane |

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos plats végétariens

| Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien |
|---|--|--|--------------------|---|
| Semoule aux pois chiches Légumes couscous | Steak de lentilles vertes Potée de navets (pdt- navets blancs, jaunes et carottes frais) | Pané fromage-épinards sauce provençale Purée de haricots verts | Idem menu standard | Omelette fraîche aux champi. Riz pilaf Carottes fraîches persillées |

 Fruits et légumes de saison

 Produits issus du Commerce Equitable

Bon appétit à tous !

VILLE DE FEGERSHEIM
L'Alsacienne de Restauration vous présente

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



















Bon appétit à tous !

Les menus du 07 au 13 octobre 2019

SEMAINE DU GOUT : LES 5 SAVEURS

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|--|
|  Duo de chou blanc et chou rouge vinaigrette à l'ananas  Sauté de porc au romarin <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Blé aux légumes  Cotentin nature  Gâteau au chocolat nappage noisette |  Jus de raisin  Bœuf aux oignons et aux poivrons Origine viande bovine : France Purée de céleri frais  Carré frais  Compote de pomme à la cannelle | Velouté "maison" de potiron, lait de coco et curcuma  <u>Emincé de poulet</u> aux abricots Gnocchis - Tomate au four  Pointe de brie  Salade de fruits aux segments de pampleousse | Pain Dip's de carottes sauce piccalilli (crème-chou-fleur-mayonnaise-paprika)  Pavé de colin au pain d'épices  Riz pilaf Haricots beurre  Bleu  Flan nappé caramel | Salade composée (verte-tomate-maïs)  Pépinettes à la basque (pépinettes-poivrons-tomates-omelette-petits pois)  Coulommiers  Banane |

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos plats végétariens

| Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien |
|---|--|--|---|--------------------|
| Blé aux légumes, champignons et pois chiches | Boulettes de soja au curry Purée de céleri frais | Croustillant avoine-lég-fge Gnocchis - Tomate au four | Riz pilaf à la sauce tomate Haricots beurre Fromage râpé | Idem menu standard |

Bon appétit à tous !

 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités



Produits issus du Commerce Equitable

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Bon appétit à tous !


Les menus du 14 au 20 octobre 2019

Les ingrédients notés en vert sont issus de l'Agriculture biologique

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|---|
| Salade coleslaw (carottes - chou blanc)     | Salade de pâtes   | Potage de légumes maison   | Pain Salade de tomates à l'échalote   | Salade d' endives  |
| Emincé de volaille à la catalane Gratin de blettes et pomme de terre   | Omelette fraiche au fromage Duo de panais frais  et carottes fraîches    | Rond de gîte aux olives Origine viande bovine : France Purée bruxelloise   | Nuggets de poisson ketchup Potatoes Courgettes aux herbes   | Tartiflette (jambon) savoyarde S/porc : Tartiflette à la volaille   |
| Carré de l'est   | Six de Savoie   | <u>Tomme à l'ail des ours</u>   | Munster (portion)   | P'tit Louis   |
| Yaourt nature sucré | Tarte aux poires | Assortiment de fruits  | Kiwi | Compote de pomme  "maison" |

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos plats végétariens

| Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien | Menu Végétarien |
|--|--------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|
| Steak de pois chiches Gratin de blettes et pomme de terre | Idem menu standard | Crêpe au fromage Purée bruxelloise | Nuggets de blé - ketchup Potatoes Courgettes aux herbes | Tartiflette végétarienne |

 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités



Produits issus du Commerce Equitable

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Bon appétit à tous !