

CRECHE GRANDS










L'Alsacienne de Restauration vous présente

Les menus du 11 au 17 février 2019

REPAS BON POUR
TA PLANETE




Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage au céleri maison </p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Escalope de porc milanaise</p> <p><i>S/porc : Escalope de dinde</i></p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Carottes fraîches vichy </p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Cotentin nature</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Clémentines</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Purée de potiron </p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Purée po-pêche s/sucre</p>	<p>Duo de chou rouge  et chou blanc </p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Fricassée de bœuf aux épices</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Polenta</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>St Paulin</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Poire au naturel</p>	<p>Salade d'endives aux abricots secs </p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Byriani aux légumes s/amandes (riz-carottes-fèves-petits pois-courgettes-raisins) </p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Cantal</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Banane </p>	<p>Salade de blé</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Filet de colin à l'oseille</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p style="text-align: center;">⌘ ⌘</p> <p>Pomme </p>

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
<p>Boulettes de pois chiches</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Carottes fraîches vichy</p>	<p>Œufs durs sauce aurore</p> <p>Purée de potiron</p>	<p>Polenta gratinée</p> <p>Poêlée méridionale</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>

Goûters	Goûters	Goûters	Goûters	Goûters
<p>Fromage blanc nature</p> <p>Banane (1 pour 2)</p> <p>Boudoirs</p>	<p>Lait 1/2 écrémé</p> <p>Brioche aux pépites artisanale</p> <p>Pomme (1 pour 2)</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Beurre-miel</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Jus de raisin 100 % fruit</p> <p>Malicette</p> <p>Fromage à tartiner</p>	<p>Lait 1/2 écrémé</p> <p>Madeleine</p> <p>Purée po-fraise s/s</p>

 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 !

18-4
ANS

CRECHE GRANDS

L'Alsacienne de Restauration vous présente


Les menus du 18 au 24 février 2019

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes maison 🌀 🌀	Salade de <u>céleri</u> vinaigrette  🌀 🌀 Cubes de saumon sauce aneth Blé Chou-fleur  🌀 🌀 Assortiment de fromages 🌀 🌀 Poire 	Salade de <u>riz</u>  (riz-poivons-maïs-tomate) 🌀 🌀 Emincé de porc jurassienne Petits pois- <u>carottes</u>  <i>S/porc : Emincé de dinde</i> 🌀 🌀 Mimolette 🌀 🌀 <u>Purée de pomme s/sucre</u>	Salade de haricots verts 🌀 🌀 Blanc de poulet sauce grand-mère Pommes vapeur <u>Chou rouge</u> aux marrons  🌀 🌀 Carré de l'est 🌀 🌀 Assortiment de fruits  et fruits secs	Salade verte Iceberg 🌀 🌀 <u>Spaghettis</u> à la <u>bolonnaise</u> Origine viande bovine : France Fromage râpé 🌀 🌀 Chèvretime 🌀 🌀 Salade de fruits exotiques
Purée po-abricot s/sucre				

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Pané fromage-épinards Gratin de blettes et pommes de terre	Idem menu standard	Nuggets de blé Petits pois- <u>carottes</u>	<u>Omelette fraîche</u> aux herbes Pommes vapeur <u>Chou rouge</u> aux marrons	<u>Spaghettis</u> sauce tomate et basilic Fromage râpé

Goûters	Goûters	Goûters	Goûters	Goûters
<u>Lait 1/2 écrémé</u> Pain d'épices <u>Pomme</u> (1 pour 2)	<u>Pain complet</u> Chocolat Purée po-coing s/s	Pain aux olives Edam <u>Orange</u> (1 pour 2)	<u>Yaourt nature</u> Palmiers Purée de pêche s/s	<u>Jus d'orange 100 % jus</u> Kougelhopf artisanal Petit-suisse nature

 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 !










18-4
ANS

CRECHE GRANDS

L'Alsacienne de Restauration vous présente




Les menus du 25 février au 03 mars 2019
 Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux poireaux  maison ~ ~ Escalope de dinde au bleu Penne ~ ~ Edam ~ ~ Purée po-fraise s/sucre	Salade de <u>betteraves rouges</u> au cerfeuil  ~ ~ Bœuf stroganoff Origine viande bovine : France Gratin de brocolis  et pommes de terre ~ ~ Petit moulé nature ~ ~ Banane  	Potage Dubarry (chou-fleur) maison ~ ~ Filet de colin sauce niçoise Purée d'épinards ~ ~ Emmental ~ ~ Assortiment de fruits  et fruits secs	Salade de maïs ~ ~ Choucroute (<u>chou</u>)  aux <u>knacks</u>  <i>S/porc : Knacks de volaille</i> <u>Moutarde douce alsacienne</u> ~ ~ Munster AOP ~ ~ Pomme 	Salade de <u>carottes râpées</u> au citron  ~ ~ Cubes de colin sauce blanche  Riz pilaf ~ ~ Fromage fondu ~ ~ Orange 

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Penne aux champignons sauce crème et fromage	Galette espagnole Gratin de brocolis et pommes de terre	Idem menu standard	Steak de flageolets Pommes nature Chou à choucroute	Idem menu standard
Goûters	Goûters	Goûters	Goûters	Goûters
Yaourt arôme Palets bretons Orange (1 pour 2)	Jus d'ananas 100 % jus Cake artisanal marbré Petit-suisse nature	Lait 1/2 écrémé Céréales Purée po-fraise s/s	Pain de campagne Beurre-confiture Yaourt nature	Purée po-abricot s/s Pain aux figues Fromage à tartiner

18-4 ANS

 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 !


CRECHE GRANDS

L'Alsacienne de Restauration vous présente

Les menus du 04 au 10 mars 2019




Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes maison 🌀 🌀 Filet de hoki sauce safranée Semoule Fondue de poireaux 🍅 🌀 🌀 Fraidou 🌀 🌀 <u>Pomme</u> 🍏	MARDI GRAS Salade d' <u>endives</u> 🍅 🌀 🌀 Omelette fraiche au fromage Blé pilaf Ratatouille maison 🌀 🌀 Gouda  Purée po-pruneau s/sucre	Salade de boulghour aux légumes 🌀 🌀 Rond de gîte à l'ancienne Origine viande bovine : France Purée de pomme de terre Haricots verts 🌀 🌀 Assortiment de fromages 🌀 🌀 Orange 🍊	Salade coleslaw <u>(carottes-chou blanc)</u> 🍅 🌀 🍅 Macaronis au jambon S/porc : Macaronis tomate-basilic Fromage râpé 🌀 🌀 Camembert 🌀 🌀 Poire 🍏	Salade de concombres à la menthe 🌀 🌀 <u>Emincé de poulet</u> sauce crème Fricassée de légumes d'hiver (p. de terre- <u>navets-rutabaga</u> -potiron) 🍅 🌀 🍅 🍅 Croq'lait 🌀 🌀 Cocktail de fruits au naturel

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Idem menu standard	Idem menu standard	Boulettes de soja nature Purée de pomme de terre Haricots verts	Macaronis à la tomate et au basilic Fromage râpé	Fricassée de légumes d'hiver (p. de terre- <u>navets-rutabaga</u> -potiron) aux pois cassés
Goûters	Goûters	Goûters	Goûters	Goûters
Madeleine marbrée Yaourt nature Orange (1 pour 2)	Banane (1 pour 2) Beignet au chocolat 🍩 Lait 1/2 écrémé	Pain aux oignons Camembert portion Fruits secs	Lait 1/2 écrémé Pain aux céréales Chocolat	Jus de pomme 100 % fruit Brioche à la cannelle Petit-suisse fruité

18-4 ANS

 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 !