

La Chandeleur

Les menus du 02 au 08 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes  Fricassée de <u>bœuf</u> cocotte Duo de <u>chou-fleur</u> et  chou romanesco  Pont l'Evêque AOP à la coupe  Crêpe fourrée aux pommes	Salade de <u>betteraves rouges</u>  <u>Semoule</u> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre <u>carottes fraîches</u> -courgettes- <u>navets</u> <u>fraîs</u> -poivrons-oignons-tomates  Fromage fondu  Yaourt aux fruits à servir		 Potage ardennais  <u>(endives et crème)</u>   Hoki sauce waterzoï (julienne-oignons-poireaux-ail-crème) <u>Pommes vapeur</u>  Mimolette  Tarte au sucre	Roulade de volaille  Emincé de dinde au curry <u>Papillons</u>  Bûchette de chèvre à la coupe  <u>Clémentine</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<u>Oeufs durs</u> sauce mornay Duo de <u>chou-fleur</u> et chou romanesco	Idem menu standard		 Galette haricots blancs, échalote, persil sauce waterzoï <u>Pommes vapeur</u>	Crudités Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u> <u>Papillons</u>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

VILLE DE FEGERSHEIM
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 09 au 15 février 2026 SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fabuleuses Légumineuses <small>C'est simplement BON !</small>				
 Velouté de <u>lentilles corail</u> au gingembre	Salade verte Iceberg		Salade de maïs	Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>
 Poisson meunière <u>Haricots verts</u> à l'ail	<u>Cuisse de poulet au thym</u> <u>Tombée de pois cassés</u>		<u>Cari de lentilles vertes</u> aux <u>carottes fraîches</u> , curcuma  et lait de coco	 <u>Kassler</u> au jus S/porc : Rôti de dinde Gratin de <u>brocolis</u> et 
 Coulommiers à la coupe	<u>Vache qui rit</u>		 <u>Riz pilaf</u>	 St Paulin
 Petits-suisses fruités	 Orange		<u>Munster à la coupe</u>	 Gâteau pois chiches, chocolat et banane

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pané de blé <u>Haricots verts</u> à l'ail	Galette italienne sauce au thym <u>Tombée de pois cassés</u>		Idem menu standard	<u>Omelette fraîche nature</u> Gratin de <u>brocolis</u> et <u>pommes de terre</u>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.