

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

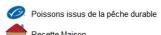


Les menus du 08 au 14 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts	Velouté de <u>pommes de terre</u> (oignons, crème, persil)		Salade de riz	Salade verte Batavia
ô≈ ×6	ê≈ <6		ô≈ ×6	∂ ∾ි
Duo de haricots rouges et				
haricots blancs aux carottes	Kassler au jus		Colin sauce légère	<u>Spaghettis</u> à la
<u>fraiches</u> sauce aux herbes	S/porc : Rôti de dinde		Pommes vapeur	bolognaise maison
Boulghour	Chou rouge aux marrons		Fondue de <u>poireaux frais</u>	
ALIA DÉCOUVER DES RÉGIONS DE FR	ê		ô~ ~\$	∂ ∾ි
Vache qui rit	Tomme nature d'Alsace à la coupe		Tome à l'ail des ours à la coupe	Emmental râpé
in laws to the second of the s	<i>∂</i> ∞ ≪		∂r •6	∂r <6
Orange🍑	Yaourt arôme mirabelle	loment, neur les personnes concernée	<u>Poire</u>	Compote de pomme à servir

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Quenelles nature sauce aurore		Galette italienne sauce basilic	<u>Spaghettis</u> sauce
	Chou rouge aux marrons		Pommes vapeur	bolognaise aux <u>lentilles vertes</u>
			Fondue de poireaux bio frais	



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Fruits et légumes de saison

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.

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

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!

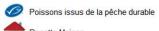
Les menus du 15 au 21 décembre 2025



		nepas de Noel		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Roulade de volaille	Salade de betteraves rouges		Duo de batavia et mâche	Potage St Germain
<i>%</i> ≪5	& ₹ \$		ా ≪ Bouchées de pintade	<i>ት</i>
Sauté de bœuf Strogonoff	Curry de <u>lentilles vertes</u>		sauce aux marrons	Nuggets de poisson
Blé	(courgettes et <u>carottes</u>)		Pommes forestines	Citron
Brocolis	Riz		Haricots verts	Patate douce fraiche
∂r 4 6	∂ > ≪6		ô≈ •6	<i>የ</i> ቃ •ናሳ
Bûchette de chèvre à la coupe	Camembert à la coupe		Cantal jeune AOP à la coupe	Fromage frais au sel de Guérande
& ≈6	ôr √ \$			ŵ ≪
Clémentinc	<u>Pomme</u>		Gâteau au chocolat	Fromage blanc sucré
		loment, pour les personnes concernés	et sa crème anglaise	

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Crudités			Had	
Œufs durs sauce tomate	ldem menu standard		Croustillant avoine-carotte-fromage	Bouchées de blé panées
Blé			sauce aux marrons	Citron
Brocolis			P. forestines - Haricots verts	Patate douce fraiche



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

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

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Fruits et légumes de saison

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

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

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