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

Les menus du 14 au 20 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Salade de **betteraves rouges**		Salade de maïs aux poivrons	Salade de **tomates** à l'huile d'olive
Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraiche-carotte fraiche-tomate-olives-coriandre-pois chiches)	**Saucisse blanche** au jus *S/porc : Saucisse de volaille*		Merlu sauce au citron	Blanquette de volaille
Semoule	Purée de **pommes de terre**		**Pommes nature** Fondue de **poireaux frais**	**Spaetzles IGP**
Camembert à la coupe	Emmental à la coupe		**Bûchette de chèvre à la coupe**	Fromage frais au sel de Guérande
Poire	**Fromage frais sucré**		**Banane**	**Yaourt aux fruits du verger** 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	Saucisse veggie au jus Purée de **pommes de terre**		Croq'veggie au fromage **Pommes nature** Fondue de **poireaux frais**	Crème de champignons aux fèves et petits légumes **Spaetzles IGP**

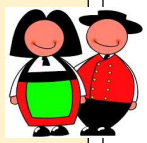
Poissons issus de la pêche durable
Recette Maison
Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.
Fruits et légumes de saison
Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal
Produits issus du Commerce Equitable européen ou international
Les produits soulignés sont d'origine 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 21 au 27 septembre 2026

Repas alsacien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de céleri rémoulade	Salade de carottes cuites		Jus de pomme 	Salade de concombres aux dés de brebis
Colin sauce bretonne Riz pilaf	Sauté de dinde sauce romarin Gratin pommes de terre, courgettes et aubergines fraiches		**BIBELESKAES** Fromage blanc ail et fines herbes Pommes sautées - Salade verte	Boulettes de bœuf sauce chasseur Papillons
Carré de l'est à la coupe	Vache qui rit		Tome à la fleur de sureau à la coupe	Gouda
Crème dessert au chocolat	Raisin		Compote pomme-quetsches à la cannelle	Pomme

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Curry de pois chiches et carottes fraiches sauce tomate Riz pilaf	Pavé fromage-épinards aux graines de courge - Gratin pommes de terre, courgettes et aubergines fraiches		Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce chasseur Papillons

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 28 septembre au 04 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre	Tomates cerises		Duo de chou blanc et chou rouge	Salade de riz façon niçoise (riz-haricot vert-poivron-tomate-oeuf)
Bœuf strogonoff	Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (butternut-carottes-har.blancs-marrons)		Croziflette (épaule) au fromage à raclette*	Poisson meunière
Duo de haricots verts et haricots beurre	Penne		*S/porc : Croziflette à la volaille*	Citron
				Epinards à la crème
Coulommiers à la coupe	Yaourt nature à servir et sucre		* fromage dans le plat	Munster à la coupe
Tarte aux pommes normande	Gâteau sec		Raisin rosé (Katharina)	Ile flottante à servir

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Galette de lentillons aux légumes sauce aux herbes	Idem menu standard		Croziflette au fromage à raclette	Pané de blé
Duo haricots verts et beurre				Citron
				Epinards à la crème

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 05 au 11 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de carottes râpées et panais râpés	Macédoine rémoulade		Salade de concombres à la menthe	Salade verte aux dés de mimolette
Emincé de poulet sauce à la coriandre Gnocchis	Hoki sauce matelote Purée de courge butternut		Spaghettis sauce bolognaise	Piperade aux haricots rouges Riz pilaf
Brie à la coupe	**Pont l'Evêque AOP à la coupe**		Emmental râpé	Brebis crème
Yaourt à la fraise à servir	Poire		Raisin blanc italien	Cake au chocolat

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis	Œufs durs sauce aurore Purée de courge butternut		Spaghettis sauce bolognaise à l'égrené végétal Emmental râpé	Idem menu standard

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.