VILLE DE FEGERSHEIM

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 12 au 18 octobre 2026

Semaine du Goût : Associations surprenantes

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de **betteraves rouges** aux pommes et vinaigre de framboise	Salade d'endives aux croûtons	Macédoine rémoulade	Salade de courgettes à la ciboulette
Goulash de bœuf hongrois	Pavé fromager	Cuisse de poulet crème de chou-fleur au cumin	**Knack**
Boulghour	Poêlée de **patates douces fraiches** et **petits pois**	Torsades tricolores	*S/porc : Knack de volaille*
			Pommes nature
Fraidou	Carré de l'est à la coupe	**Emmental à la coupe**	Fondue de **poireaux frais**
Crème dessert vanille	**Poire Williams verte**	Compote pomme-ananas à la cardamome	**Brie à la coupe**
			Carrot'cake

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Goulash de **lentilles vertes** (poireau-champignons-céleri-tomate)	Idem menu standard		Bouchées aux haricots azukis crème de chou-fleur au cumin	Saucisse veggie au jus
Boulghour			Torsades tricolores	**Pommes nature**
				Fondue de **poireaux frais**

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 02 au 08 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage courge butternut	Salade de maïs aux poivrons		Salade verte Batavia	Duo carottes râpées et céleri râpé
Sauté de bœuf sauce bourgeoise Gnocchis	Potée de lentilles vertes aux navets frais et à la sauce tomate Riz pilaf		Penne à la carbonara (épaule) *S/porc : Penne à la volaille*	Colin sauce niçoise Pommes vapeur Chou vert braisé
Coulommiers à la coupe	Vache qui rit		Emmental râpé	**Cantal AOP**
Yaourt arôme passion	Orange		Pomme	Brownie au chocolat (noix de pécan) et crème anglaise

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Curry pois chiches et carottes fraiches Gnocchis	Idem menu standard		Penne à la crème et aux champignons	Bouchées au pistou sauce niçoise Pommes vapeur Chou vert braisé

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.