

ASPACH LE HAUT PERI
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu à thème "On passe à l'orange" ce mardi 7 janvier.

Menu

Lundi

Betteraves HVE 🌱 - Vinaigrette
 Boulettes au boeuf FR 🇫🇷
 /Boulettes de céréales
Semoule Bio 🌱
 Légumes couscous
 Emmental
Compote pommes (vrac) HVE 🌱

Mardi

Carottes Bio râpée 🌱 🌱 - Vinaigrette au citron
Coquillettes Bio, potiron et cheddar 🌱
Yaourt lait fermier mandarine HVE (vrac) 🌱 🌱
Fruit de saison Bio 🌱

Mercredi

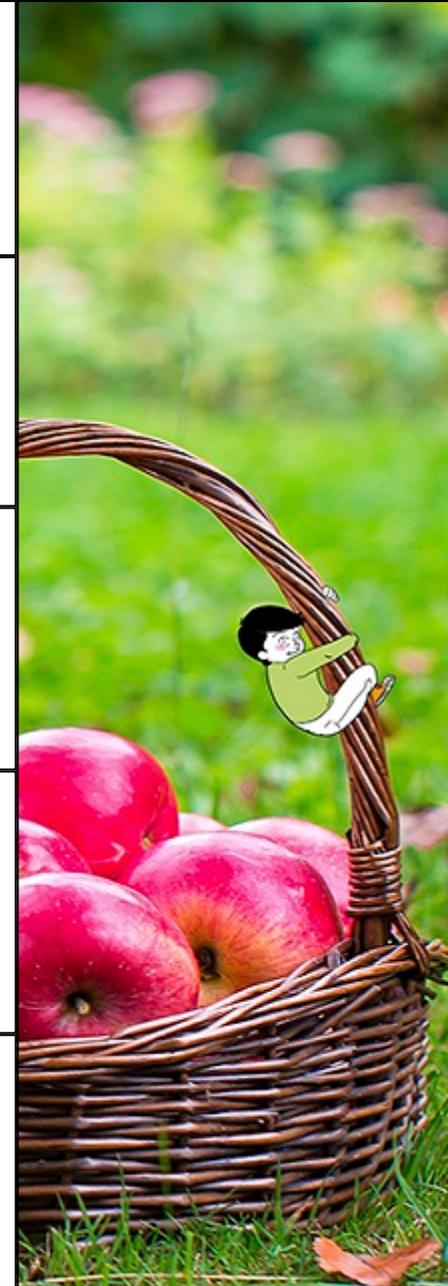
Céleri Bio râpé 🌱 - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce paprika
 /Pois chiches aux petits légumes (carottes, céleri, navet, poireaux) - Sauce paprika
Pommes de terre Bio aux oignons 🌱
Haricots verts CE2 🌱
Fromage blanc lait fermier vanille HVE (vrac) 🌱 🌱
 Fruit de saison

Jeudi

Chou blanc Bio rapé 🌱 - Vinaigrette aux pommes
Filet de Colin d'Alsaka MSC 🌱 - Sauce à l'oseille
 /Oeufs durs - Sauce aux herbes
Riz Bio pilaf 🌱
Épinards CE2 béchamel 🌱
 Suisse fruité
Fruit de saison Bio 🌱

Vendredi

Potage de **panais et pommes de terre** 🌱
 Paupiette de dinde 🇫🇷 - Sauce dijonnaise
 /Flan de **carottes Bio** à l'emmental 🌱
 Gnocchis
Petits pois CE2 au jus 🌱
 Brie
 Galette des rois



ASPACH LE HAUT PERI
Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu



Lundi

Macédoine de **légumes** (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Vinaigrette
 Quenelle nature - Sauce Béchamel
 Pommes de terre cubes rissolées
Céleri Bio braisé - , persil
Saint Nectaire AOP
 Fruit de saison

Mardi

Salade **coleslaw Bio** - Vinaigrette ciboulette
 Bolognaise au **Boeuf Bio** et petits légumes (carottes, poireaux, céleri, courgettes) /Bolognaise de lentilles aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri, courgettes) s)
Pâtes d'Alsace HVE
 Emmental râpé
 Fruit de saison

Mercredi

Potage de chou de Bruxelles, potiron, haricot beurre, carotte, céleri, courgette et pommes de terre
 Sauté de veau FR - Sauce façon blanquette
 /Flan fromager du chef
Blé Bio
Carottes Bio au jus
Yaourt sucré Bio lait fermier
 Clafoutis aux poires

Jeudi

Radis, beurre
 Cassolette de **poissons** et fruits de mer - , curcuma
 /Emincé végétal façon tajine
Riz Bio Pilaf
 Camembert
Fruit de saison Bio

Vendredi

Salade iceberg CE2
 Vinaigrette balsamique
Rôti de porc HVE FR - Sauce à l'indienne
 /Omelette du chef (MEA) - Sauce à l'indienne
 Ecrasé de **pommes de terre Bio**
Choux de Bruxelles
 Suisse fruité
 Cheesecake



ASPACH LE HAUT PERI
Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Fête de la Chandeleur ce vendredi 31 janvier

Menu

Lundi

Oeuf dur (froid)
 Vinaigrette
 Émincé de bœuf FR 🇫🇷 - Façon goulasch
 /Émincé de pois et blé - Bouillon épicé
Coquillettes HVE 🌱 🐷
Chou rouge Bio 🌱 🐷
Cantal AOP 🇫🇷
Fruit de saison Bio 🌱

Mardi

Panais Bio râpé 🌱 - Vinaigrette au fromage blanc
Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷
 /Polenta au fromage
Brunoise de patate douce Bio 🌱
 Ketchup (froid)
 Buchette lait mélangé vache et chèvre
Yaourt fermier Bio à la mangue (vrac) 🌱 🐷

Mercredi

Carottes Bio râpée 🌱 🐷 - Vinaigrette aux agrumes
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au curry
 /Fricassée de flageolets
Semoule Bio 🌱
Épinards CE2 béchamel 🇫🇷
 Fromage blanc sucré
 Cake vanille 🇫🇷

Jeudi

Potage de **céleri Bio** 🌱
Pommes de terre Bio et aux **lardons (porc) CE2** façon tartiflette 🌱 🇫🇷
 /Pommes de terre aux trois fromages façon gratin
 Suisse fruité
 Fruit de saison

Vendredi

Betteraves HVE 🇫🇷 - Vinaigrette à l'échalote
 Dahl de **lentilles Bio** 🌱
Riz Bio pilaf 🌱
 Saint Paulin
 Crêpe sucrée
 🇫🇷 Plat signature

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc s

api

