

du Lundi 02 Mars au Vendredi 06 Mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri vinaigrette	Salade verte	Salami cornichon	Carottes fraîches râpées aux raisins	Velouté de courgettes au basilic
Filet de colin pané et citron 	Boulettes de boeuf sauce tomate  Falafels sauce tomate 	Emincé de dinde à la crème  Filet de cabillaud à l'américaine 	Rôti de porc aux pruneaux  Omelette basquaise 	Lasagnes aux légumes 
Haricots verts BIO persillés	Purée de carottes	Duo de chou-fleur et brocoli	Blé BIO aux petits légumes	
Comté 	Petit-suisse nature 	Petit moulé nature	Vache qui rit 	Brie 
Yaourt à la vanille 	Fruits de saison 	Délice comme un mont blanc	Gâteau marbré	Fruit de saison



Pêche durable



Appellat. d'Origine Pr



BIO



Viande de France



Végé Végétarien



Label Rouge



Viande de France

ent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou ent.

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat ☐	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 02 Mars - Déjeuner														
Céleri vinaigrette					X				X			X		
Colin d'Alaska au curry	X			X	X							X		
Filet de colin d'Alaska pané et citron		X		X										
Haricots verts BIO persillés														
Comté	X													
Yaourt à la vanille	X													
Mardi 03 Mars - Déjeuner														
Salade verte														
Boulettes de boeuf sauce tomate		X												
Falafels maison sauce tomate		X	X											
Purée de carottes	X													
Petit-suisse nature	X													
Fruits de saison														
Mercredi 04 Mars - Déjeuner														
Oeuf dur mayonnaise			X		X							X		
Salami	X													
Emincé de dinde à la crème	X	X												
Filet de cabillaud à l'américaine	X	X	X	X	X									
Duo de chou-fleur et brocoli														
Petit moulé nature	X													
Délice comme un mont blanc	X													
Jeudi 05 Mars - Déjeuner														
Carottes fraîches râpées aux raisins					X							X		
Omelette basquaise	X		X											
Rôti de porc aux pruneaux	X	X												
Blé BIO aux petits légumes		X							X					
Vache qui rit	X													
Gâteau marbré		X	X											
Vendredi 06 Mars - Déjeuner														
Velouté de courgettes au basilic	X								X					
Lasagnes aux légumes	X	X							X					
Brie	X													
Fruit de saison														

du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 Mars

DÉJEUNER
100% RÉGION

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Kartoffelsalat	Salade coleslaw	Céleri rémoulade aux pommes Bio	Chou rouge frais vinaigrette
Sauté de boeuf aux oignons 	Colombo de courgettes 	Rôti de veau au jus 	Poulet vallee d'Auge 	Dos de colin à l'aneth 
Filet de hoki au basilic 		Bouchée de blé panée 	Galette boulghour 	
Carottes BIO persillées au beurre demi-sel		Torsades tricolores	Pommes vapeur BIO (huile non bio)	Gratin de légumes
Fromage frais nature 	Saint-Paulin	Fondu président	Camembert 	Cantal 
Fruits de saison 	Crème dessert au chocolat 	Fruit de saison	Tarte aux pommes BIO Normande	Yaourt au citron 

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat ☐	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 09 Mars - Déjeuner														
Salade de haricots verts					X							X		
Filet de hoki au basilic	X	X	X	X	X									
Sauté de boeuf aux oignons	X	X	X		X									
Carottes BIO persillées au beurre demi-sel	X													
Fromage frais nature	X													
Fruits de saison														
Mardi 10 Mars - Déjeuner														
Kartoffelsalat					X							X		
Colombo de courgettes lentilles corail et riz	X											X		
Saint-Paulin	X													
Crème dessert au chocolat														
Mercredi 11 Mars - Déjeuner														
Salade coleslaw			X		X							X		
Bouchée de blé panée		X	X											
Rôti de veau au jus														
Torsades tricolores		X												
Fondu président	X													
Fruit de saison														
Jeudi 12 Mars - Déjeuner														
Céleri rémoulade aux pommes			X		X				X			X		
Galette boulghour à la mexicaine sauce tomate														
poulet vallee d'Auge		X			X									
Pommes vapeur BIO (huile non bio)														
Camembert	X													
Tarte aux pommes BIO Normande	X	X	X											
Vendredi 13 Mars - Déjeuner														
Chou rouge frais vinaigrette					X							X		
Sardines à l'huile				X										
Dos de colin d'Alaska à l'aneth	X		X	X	X									
Gratin de légumes	X	X							X					
Cantal	X													
Yaourt au citron	X													

du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées à la mimolette	Endive fraîche aux noix	Betterave BIO à l'échalote
Saucisse de volaille aux herbes	Sauté de porc à la normande 	Filet de colin meunière et citron	Gratin de TORTIS BIO mozzarella légum 	Emincé de boeuf local sauce provençal 
Croq blé épinard fromage 	Filet de lieu sauce normande 			Omelette nature 
Brocolis BIO et chou romanesco	Boulgour Bio aux petits légumes	Purée de céleri		Petits pois à l'étuvée
Gouda 	Pont l'Evêque 	Fromage frais nature 	Petit moulé nature	Comté 
Fruits de saison 	Fromage blanc BIO à la confiture de fraises	Purée de pommes 	Moelleux pomme cannelle	Fruit de saison



Végétarien



Bio



Bleu Blanc Coeur



Pêche durable



Appellat. d'Origine Pr



Local



Label Rouge

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



L'ALSACIENNE GASTRONOMIE

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
☐														
Lundi 16 Mars - Déjeuner														
Taboulé		X			X									
Croq blé épinard fromage	X	X												
Saucisse de volaille aux herbes		X												
Brocolis BIO et chou romanesco														
Gouda	X													
Fruits de saison														
Mardi 17 Mars - Déjeuner														
Macédoine de légumes mayonnaise			X		X							X		
Filet de lieu sauce normande	X	X		X	X				X					
Sauté de porc à la normande	X	X	X		X							X		
Boulgour aux petits légumes		X							X					
Pont l'Evêque	X													
Fromage blanc BIO à la confiture de fraises	X													
Mercredi 18 Mars - Déjeuner														
Carottes râpées à la mimolette	X				X							X		
Filet de colin d'Alaska meunière et citron	X	X	X	X										
Purée de céleri	X								X					
Fromage frais nature	X													
Purée de pommes														
Jeudi 19 Mars - Déjeuner														
Endive fraîche aux noix						X								
Gratin de TORTIS BIO mozzarella légumes provençaux	X	X												
Petit moulé nature	X													
Moelleux pomme cannelle		X	X											
Vendredi 20 Mars - Déjeuner														
Betterave BIO à l'échalote														
Emincé de boeuf local sauce provençale		X												
Omelette nature	X		X											
Petits pois à l'étuvée														
Comté	X													
Fruit de saison														

du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes BIO au paprika	Chou blanc sauce fromage blanc curry	Saucisson sec cornichon	Salade Iceberg aux maïs	Potage à la tomate
_____	_____	_____	_____	_____
Blanquette de poisson 	Couscous de légumes aux pois chiches, sem 	Emincé de boeuf thaï 	Sauté de porc à l'estragon 	Pilon de poulet rôti au paprika 
_____	_____	_____	_____	_____
Jardinière de légumes		Filet de hoki 	Croq blé épinard fromage 	Filet de colin pané 
_____	_____	_____	_____	_____
Petits-suisses naturels	Emmental 	Riz BIO façon cantonnais	Pomme de terre Bio forestière	Coquillettes 
_____	_____	_____	_____	_____
Fruits de saison 	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges	Tomme des Pyrénées 	Edam 	Coulommiers
_____	_____	_____	_____	_____
Fruits de saison 		Fruits de saison 	Eclair au chocolat	Purée pomme poire 

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat ☐	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 23 Mars - Déjeuner														
Salade de pâtes BIO au paprika		X	X		X							X		
Blanquette de poisson	X	X		X	X									
Jardinière de légumes														
Petits-suisses natures	X													
Fruits de saison														
Mardi 24 Mars - Déjeuner														
Chou blanc sauce fromage blanc curry	X											X		
Couscous de légumes aux pois chiches, semoule BIO		X							X					
Emmental	X													
Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges	X													
Mercredi 25 Mars - Déjeuner														
Saucisson sec	X													
Surimi sauce cocktail		X	X	X	X		X					X		
Emincé de boeuf thaï		X								X				
Filet de hoki														
Riz BIO façon cantonnais			X											
Tomme des Pyrénées	X													
Fruits de saison														
Jeudi 26 Mars - Déjeuner														
Salade Iceberg aux maïs														
Croq blé épinard fromage	X	X												
Sauté de porc à l'estragon		X												
Pomme de terre forestière														
Edam	X													
Eclair au chocolat	X	X	X							X				
Vendredi 27 Mars - Déjeuner														
Potage à la tomate														
Filet de colin d'Alaska pané et citron		X		X										
Pilon de poulet rôti au paprika														
Coquillettes		X												
Coulommiers	X													
Purée pomme poire														