



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE**

elior
L'appétit du mieux

Légende des menus :

-  **Plat végétarien**
-  **Spécialité du chef**
-  **Viande bovine d'origine française**
-  **Issu de la pêche durable**
-  **Race à viande**
-  **Agriculture biologique**
-  **Provenance locale**
-  **AOC (Appellation d'origine contrôlée)**
-  **Issus de filières éco-responsables**

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	MERCREDI 01 OCTOBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENDREDI 03 OCTOBRE
Hors-d'œuvre				
Assiette charcuterie	Carottes râpées vinaigrette du terroir	Penne au pesto	Salade verte mimolette	Friand fromage
Poireaux vinaigrette	Tartinable d'olives	Toast napolitain	Concombre au yaourt	Céleri rémoulade
Plats principaux				
Poulet à l'américaine	Merguez	Lasagne de viande	Torsade émincé de poulet sauce normande	Chili de soja 
Pave de colin sauce creme 	Saumonette sauce citron 	Filet de merlu sauce lombarde 	Filet de loup de mer 	Fajitas aux légumes(Tortilla, melange de Fajitas curry) 
Quinoa betterave , pois de chichis feves 	Végétal lentille pesto 	Polenta crémeuse et légumes 	Crumble de légumes d'automne 	
Légumes				
Pomme quartier épicée	Semoule	Cereales gourmandes bio	Purée de Carottes	Riz sauce tomate
Chou vert braisé	Gratin de choux-fleurs	Courgettes locales à la provençale	Poêlée de légumes	Ratatouille
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Gaufre	Crème dessert chocolat	Carré aux framboises	Gâteau tapioca coco	Eclair chocolat 
Compote pommes bananes	Compote de pommes speculoos 	Riz au lait caramel 	Salade de fruits 	Mousse du jour 
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 

-  **JOUR VEGETARIEN**
-  **Repas à Thème**
-  **viande de porc d'origine française**
-  **viande de volaille d'origine française**
-  **viande de veau d'origine française**



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025
MATERNELLE**

elior 
L'appétit du mieux

Légende des menus :

-  **Plat végétarien**
-  **Spécialité du chef**
-  **Viande bovine d'origine française**
-  **Issu de la pêche durable**
-  **Race à viande**
-  **Agriculture biologique**
-  **Provenance locale**
-  **AOC (Appellation d'origine contrôlée)**
-  **Issus de filières éco-responsables**

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	MERCREDI 01 OCTOBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENDREDI 03 OCTOBRE
Hors-d'œuvre				
Poireaux vinaigrette	Carottes râpées au citron		Concombre locale 	Rémoulade de céleri
Plats principaux				
Poulet à l'américaine	Merguez		Colombo de poisson	Friand fromage 
Légumes				
Pomme quartier épicée	Semoule		Purée de Carottes	Riz sauce tomate
Chou vert braisé	Gratin de choux-fleurs		Poêlée de brocolis et champignons	Ratatouille
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Compote pommes bananes	Crème dessert 		Corbeille de fruits	Eclairs au chocolat 
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 

-  **JOUR VEGETARIEN**
- Repas à Thème**
-  **viande de porc d'origine française**
-  **viande de volaille d'origine française**
-  **viande de veau d'origine française**