



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 13 AU 17 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

JOUR VEGETARIEN

Repas à Thème

viande de porc d'origine française

viande de volaille d'origine française

viande de veau d'origine française

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Hors-d'œuvre				
Soupe miso	Maïs vinaigrette	Quiche lorraine	Caviar d'aubergine	Carottes râpées vinaigrette à la pomme
Salade de verte au croutons	Céleri vinaigrette	Chou rouge aux pommes	Salade de pois chichis grillé au paprika roties	Terrine de poisson et son coulis
Plats principaux				
Saucisse de volaille	Œufs durs béchamel	Andouillette	Chawarma de kebab sauce kipique	Nuggets de volaille
Brochette de colin marinée à l'aneth	Falafels crème d'ail	Cabillaud sauce curry	Lieu au cumin	Filet de merlu roti sauce au beurre
Flan blé et courgettes		Feuilleté au chèvre	Butternuts et Betteraves rôties au miel, thym et balsamique	Frittata épinards brebis
Légumes				
Lentilles	Quinoa pilaf	Pommes grenailles roties	Boulgour à la tomate	Riz
Carottes Bio à la ciboulette	Gratin de brocolis	Blettes persillées	Ragoût de légumes	Courgettes locales à la méridionale
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Buffet de pâtisseries(Chou vanille ou donuts)	Liégeois chocolat	Tarte au pommes noix	Crêpe au chocolat	Yaourt brasse fruits mixés bio
Pamplemousse	Crème aux œufs vanille	Pêche à la crème	Crème miel fleur d'oranger	Compote pommes Bio
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 13 AU 17 OCTOBRE 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**

 **JOUR VEGETARIEN**

Repas à Thème

 **viande de porc d'origine
française**

 **viande de volaille
d'origine française**

 **viande de veau
d'origine française**

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Hors-d'œuvre				
Soupe miso 	Maïs vinaigrette		salade de pois chichis grillé au paprika roties	Carottes râpées vinaigrette à la pomme
Plats principaux				
Saucisse de volaille	Falafels		Chawarma de kebab sauce kipique	Nuggets de volaille 
Légumes				
Lentilles	Quinoa pilaf		Boulgour à la tomate	Riz
Carottes Bio à la ciboulette	Gratin de brocolis		Ragoût de légumes	Courgettes locales à la méridionale
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Chou vanille	Corbeille de fruits		Crêpe au chocolat	Compote pommes Bio 
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 