

ÉCOLE **ALSACIENNE**

MENU DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025 PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE



3	Légende des menus :					
	Spécialité du chef					
	Viande bovine d'origine française					
	Issu de la pêche durable					
	Race à viande					
	BIO Agriculture biologique					
	Provenance locale					
)	AOC (Appelation d'origine contrôlée)					
e de	Issus de filières éco-responsables					
	JOUR VEGETARIEN					
	Repas à Thème					
	viande de porc d'origine française					
	viande de volaille d'origine française					
jes	viande de veau d'origine française					
	'					
.						

, 120, 141211112		, = = - , =		Euppear ad Illieux	
LUNDI 03 NOVEMBRE	MARDI 04 NOVEMBRE	MERCREDI OS NOVEMBRE	JEUDI OG NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE	Spécialité du chef
		Hors-d'œuvre			Viande bovine d'origine française
Carottes râpées vinaigrette	Friand fromage	Haricots verts à l'échalote	Salade d'endives	Potage de petits pois	Issu de la pêche durable
Chou blanc vinaigrette	Salade verte emmental	Soupe de légumes	Rillettes de maquereaux	Salade de maïs	Race à viande
Plats principaux					
Rougail de saucisse fumée	Gnocchis aux légumes pesto	Nugget de volaille	Foies de volaille sauce moutarde	Boulettes d'agneau	Provenance locale
Brandade de poisson	Crémeuse de champignons de Paris	sauce crème Merlu	Beignet calamar 💋	Filet de lieu 🏽 🏉	AOC (Appelation d'origine contrôlée)
Polenta crémeuse tomates et haricots grillée	4	Boulette soja sauce champignons	Tajine de legumes végetarienne	Risotto à la betterave , crème de parmesan	Issus de filières éco-responsables
Légumes					
Riz	Boulgour aux légumes	Pomme de terre au four	Spaghetti	Semoule	Repas à Thème

Navets braisés	Epinards à la crème	Fondue de poireaux	Carottes rôties	Haricots verts				
Fromages et laitages								
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages				
Dessert								
Liégeois au chocolat / Yaourt aux Fruits	Tarte aux pommes	Tarte citron	Donuts	Riz au lait nappé caramel				
Cocktail de fruits	Poire et fondue chocolat	Abricot à la crème Anglaise	Ananas	Crumble aux pommes				
Corbeille de fruits 🕹	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits 🕹	Corbeille de fruits 🕹	Corbeille de fruits				
Pain •	Pain •	Pain •	Pain •	Pain •				



ÉCCOLE

MENU DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025 **MATERNELLE**



Légende des menus :

Spécialité du chef



LUNDI 03 NOVEMBRE MARDI 04 NOVEMBRE MERCREDI O5 NOVEMBRE JEUDI 06 NOVEMBRE VENDREDI 07 NOVEMBRE Hors-d'œuvre

Viande bovine d'origine française

Issu de la pêche durable

Chou blanc vinaigrette

Friand fromage

Salade d'endives

Salade de maïs

Race à viande

Bio Agriculture biologique

Plats principaux

Provenance locale

Brandade de poisson

Gnocchis aux légumes pesto

Beignet calamar

Boulettes d'agneau

AOC (Appelation d'origine contrôlée)



Issus de filières éco-responsables

IOUR VEGETARIEN

Légumes

Fromages et laitages

Spaghetti

Semoule

Repas à Thème

Navets braisés

Assortiment fromages laitages

Epinards à la crème

Assortiment fromages laitages

Carottes rôties

Assortiment fromages laitages

Haricots verts

Assortiment fromages laitages



viande de porc d'origine française

viande de volaille

viande de veau

d'origine française

d'origine française

Dessert

Cocktail de fruits



Poire et fondue chocolat

Ananas

Corbeille de fruits















