



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 10 AU 14 NOVEMBRE 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 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
Hors-d'œuvre				

Soupe poireaux pommes de terre	Chou blanc	Potage de courgettes	Carottes râpées vinaigrette agrumes
Betterave vinaigrette agrumes	Salade verte au bleu	Poireaux locaux vinaigrette	Salade pomelons et fenouil

Plats principaux				
-------------------------	--	--	--	--

Nems végétarien 	de saucisse à la mexicaine 	Saute -dog de volaille	Hot Sauté au bœuf haché Façon (Yakimeshi)
Omelette basquaise 	de poisson sauce tomate 	Filet de lieu noir fumé sauce crème 	Gratin de fruits de mer 
	Tarte végétale 	Chou-fleur façon à la paysanne 	Curry de pois chiches et brocoli lait de coco 

Légumes				
----------------	--	--	--	--

Riz	Haricots blancs	Frites	Blé à la tomate
Navets braisés	Ratatouille et piperade	Céleri rôties	Haricots verts

Fromages et laitages				
-----------------------------	--	--	--	--

Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

Dessert				
----------------	--	--	--	--

Crêpe chocolat	Pain perdu sauce pralinée	Flan vanille 	Madeleine sucre glace
Gaspacho de mangue et kiwi 	Panna cotta sauce chocolat	Crème citron	Crème soufflée spéculoos
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 

Pain 

Pain 

Pain 

Pain 

Pain 



ÉCOLE
ALSACIENNE

MENU DU 10 AU 14 NOVEMBRE 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 VÉGÉTARIEN

Repas à Thème



viande de porc d'origine
française



viande de volaille
d'origine française



viande de veau
d'origine française

LUNDI 10 NOVEMBRE

MARDI 11 NOVEMBRE

MERCREDI 12 NOVEMBRE

JEUDI 13 NOVEMBRE

VENDREDI 14 NOVEMBRE

Hors-d'œuvre

Betterave vinaigrette



Potage de courgettes

Carottes râpées vinaigrette

Plats principaux

Nems végétarien /Riz



Hot -dog de volaille

Sauté au bœuf haché Façon (Yakimeshi)

Légumes

Haricots plats

Frites

Blé à la tomate

Céleri rôties

Choux de Bruxelles

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert

Cocktail de fruits



Flan vanille

Madeleine

Pain



Pain



Pain



Pain



Pain

