



ÉCOLE
ALSACIENNE

MENU DU 24 AU 28 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 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
Hors-d'œuvre				
Roulade de volailles	Soupe de vermicelles à la tomate	Terrine de poisson	Soupe de poireaux pomme de terre	Salade verte aux croutons
Chou blanc vinaigrette	Endives sauce tzaziki	Maïs grillé	au nid de carottes Œuf	Artichaut vinaigrette
Plats principaux				
Merguez	Rognons de bœuf sauce tomates	Gigot d'agneau rôti	Nuggets de blé	Tartiflette de dinde et lardons
Filet de colin à la moutarde 	Beignet calamar 	Blaff de poisson 	Boulette au soja 	Aiguillette de colin 
Pané de blé fromage épinards 	Mazezushi aux champignons et à l'œuf 	Quiche asperges petits pois 		Céréales betterave carotte et houmous 
Légumes				
Semoule	Duo lentilles boulgour	Pommes campagnardes	Coquillettes	Blé
Poêlée courgettes carottes	Navets braisés	Crumble de légumes	Duo de brocolis	Haricots verts à la méditerranée
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Crème dessert vanille	Buffet de lacté (Flan chocolat ,Liégeois vanille)	Tarte pommes noix	Cake marbré	Eclair chocolat
Purée pommes poires	Mirabelles au sirop 	Salade de fruits	Fromage blanc coulis 	Ananas à la crème
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 



ÉCOLE
ALSACIENNE

MENU DU 24 AU 28 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 24 NOVEMBRE

MARDI 25 NOVEMBRE

MERCREDI 26 NOVEMBRE

JEUDI 27 NOVEMBRE

VENDREDI 28 NOVEMBRE

Hors-d'œuvre

Roulade de volailles

Endives sauce tzaziki 

Soupe poireaux pommes de terre

Salade verte aux croûtons

Plats principaux

Merguez

Beignet calamar

Nuggets de blé

Tartiflette de dinde et lardons

Légumes

Semoule

Duo lentilles boulgour

Coquillettes

Haricots verts

Poêlée courgettes carottes

Navets braisés

Duo de brocolis

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert

Crème dessert vanille

Corbeille de fruits 

Cake marbré

Ananas 

Pain 

Pain 

Pain 

Pain 

Pain 