



**ÉCOLE
ALSACIENNE**


**MENU DU 12 AU 16 JANVIER 2026
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 12 JANVIER

MARDI 13 JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER

JEUDI 15 JANVIER

VENDREDI 16 JANVIER

Hors-d'œuvre

Méli-mélo carotte et céleri râpés

Potage de légumes

Œufs durs mayonnaise paprika

Salade 3 fromages

Taboulé chou-fleur brocoli(boulgour)

Artichaut vinaigrette

Cake emmental olives

Endives en salade et citron

Plats principaux

Spaghetti à la mexicaine vegetarian

Hot-dog de volaille

Boulettes au bœuf à l'aigre douce

Croissant au jambon

Curry de petits pois , fèves à la crème



Filet de merlu sauce lombarde



Cappelletti aux cinq fromages



Suprême de hoki



Tartiflette



Blanquette de lotte aux agrumes



Crêpe fromage



Légumes

Riz

Duo lentilles boulgour

Semoule à la tomate Bio

Frites

Méli mélo de légumes

Gratin de légumes

Epinards béchamel

Jardinière de légumes

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert

Cake aux framboise

Roulé compotée de pommes

Crème dessert chocolat

Crêpe chocolat

Cocktail de fruits

Panna cotta sauce chocolat

Abricot au naturel



Duo d'agrumes(pamplemousse et orange)



Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Pain



Pain



Pain



Pain



Pain





**ÉCOLE
ALSACIENNE**


**MENU DU 12 AU 16 JANVIER 2026
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 12 JANVIER

MARDI 13 JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER

JEUDI 15 JANVIER

VENDREDI 16 JANVIER

Hors-d'œuvre

Méli-mélo carotte et céleri râpés

Œufs durs

Endives en salade et citron

Plats principaux

Spaghetti à la mexicaine vegetarian

Boulettes au bœuf à l'aigre douce

Croissant au jambon

Légumes

Méli mélo de légumes

Semoule à la tomate Bio

Frites

Epinards béchamel

Jardinière de légumes

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert

Cocktail de fruits



Crème dessert chocolat

Corbeille de fruits



Pain



Pain



Pain



Pain



Pain

