




**ÉCOLE
ALSACIENNE**


**MENU DU 19 AU 23 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**

LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
Hors-d'œuvre				

Blanc de poireaux mimosa

Chorba

Rillettes de porc

Soupe de chou fleur



Carottes râpées

Salade verte aux croûtons

Chou rouge râpé sauce échalote

Salade rustique à la volaille

Betterave vinaigrette

Emincé de fenouil rémoulade

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

Emincé de dinde au Colombo



Tartiflette

Lasagne végétarienne épinards ricotta

Tranche de foie jeune bovin poivre vert

Chipolatas grillées

Saumonette sauce crème

Clafoutis de colin aux poireaux

Oeufs, confit de tomates aux oignons
(chakchouka)

Beignet de poisson

Kari de moules



Quiche aux fromages

de blé fromage épinards



Risotto flageolets tomates



Pasticcio à la Grecque



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

Riz

Purée patates douces pommes de
terre

Crozets

Blé pilaf

Semoule

Carottes

Haricots verts

Ratatouille

Epinards béchamel

Navets braisés

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

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages


Assortiment fromages laitages

 **JOUR VEGETARIEN**

Repas à Thème

 **viande de porc d'origine
française**

 **viande de volaille
d'origine française**

 **viande de veau
d'origine française**

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

Yaourt brasse aux fruits

Crème dessert praliné

Panna cotta sauce caramel

Gâteau au citron

Gaufre de liège (sauce chocolat)

Compote pommes bananes

Mousse aux fruits exotiques



Ananas confit à la vanille



Fromage blanc caramel et granola

Buffet lactés

Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
---	---	--	---	---



ÉCOLE
ALSACIENNE


MENU DU 19 AU 23 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 19 JANVIER

MARDI 20 JANVIER

MERCREDI 21 JANVIER

JEUDI 22 JANVIER

VENDREDI 23 JANVIER

Hors-d'œuvre

Chorba

Soupe de chou fleur

Salade rustique à la volaille

Emincé de fenouil rémoulade

Plats principaux

Emincé de dinde au Colombo



Tartiflette (lardons) / clafoutis de
colin

Beignet de poisson

Chipolatas grillées

Légumes

Riz

Haricots verts

Blé pilaf

Semoule

Carottes

Epinards béchamel

Navets braisés

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert

Compote pommes bananes

Cocktail de fruits



Gâteau au citron

Gaufre de liège



Pain



Pain



Pain



Pain



Pain

