



ÉCOLE
ALSACIENNE


MENU DU 09 AU 13 FEVRIER 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 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
Hors-d'œuvre				
Salade verte aux agrumes	Potage de pois chiches à l'italienne	Pâté forestier	Cake Salé epinards	Mortadelle
Chou rouge aux épices	Rémoulade de céleri	Salade mélangée mimolette et lardons fumés	Salade de petits pois	Cappuccino de champignons
Plats principaux				
Saucisse fumée	Nugget filet poulet	Jambon braisé au sirop d'érable	Blé  égrené marocaine 	Boulettes au bœuf à l'aigre douce
Moules gratinées 	Filet de cabillaud à la tapenade 	Colin sauce crème 	Epeautre aux champignons façon risotto  	Filet de merlu safrané aux poireaux 
Chou carotte quinoa & cacahuètes 	Oeufs brouillés à la ciboulette 	Croque Raclette 		Flan légumes boulgour œufs origan 
Légumes				
Lentilles braisées	Coquillettes	Frites	Blé à la tomate 	Riz
Duo de haricots verts et haricots beurrés	Poêlée de brocolis	Brocolis	Ratatouille	Carottes béchamel
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Liégeois vanille	Donuts au cacao	Pommes caramélisées brisure de biscuits 	Riz au lait	Poire au caramel
Crème exotique	Compote pommes abricots 	Beignets d'ananas	Crème cannelle	Roulé framboises 
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 



**ÉCOLE
ALSACIENNE**


**MENU DU 09 AU 13 FEVRIER 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 09 FEVRIER

MARDI 10 FEVRIER

MERCREDI 11 FEVRIER

JEUDI 12 FEVRIER

VENDREDI 13 FEVRIER

Hors-d'œuvre

Salade verte aux agrumes

Potage de pois chiches à l'italienne

Cake Salé epinards

Mortadelle

Plats principaux

Saucisse fumée

Nugget filet poulet


Blé égrené marocaine

Boulettes au bœuf à l'aigre douce

Légumes

Lentilles braisées

Coquillettes

Blé à la tomate 

Riz

Duo de haricots verts et haricots
beurres

Poêlée de brocolis

Ratatouille

Carottes béchamel

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert

Corbeille de fruits



Compote pommes abricots

Riz au lait

Roulé framboises

Pain



Pain



Pain



Pain



Pain

