



**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**

LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Hors-d'œuvre

Salade verte aux agrumes Chou rouge aux épices	Potage de pois chiches à l'italienne Rémoulade de céleri	Pâté forestier Salade mélangée mimolette et lardons fumés	Cake Salé epinards Salade de petits pois	Mortadelle 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 beurres	Poêlée de brocolis	Brocolis	Ratatouille	Carottes béchamel

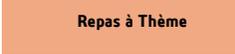
Fromages et laitages

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 
--	--	---	--	--

-  **JOUR VEGETARIEN**
-  **Repas à Thème**
-  **viande de porc d'origine française**
-  **viande de volaille d'origine française**
-  **viande de veau d'origine française**



**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**

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

-  **JOUR VEGETARIEN**
- Repas à Thème**

Lentilles braisées Coquillettes Blé à la tomate  Riz

Duo de haricots verts et haricots beurres Poêlée de brocolis Ratatouille Carottes béchamel

-  **viande de porc d'origine française**
-  **viande de volaille d'origine française**
-  **viande de veau d'origine française**

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 