ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 06 AU 10 AVRIL 2026
MATERNELLE

elior L'appétit du mieux

Lundi 6 Avril	Mard 7 avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Hors-d'œuvre				
	Coleslaw		Duo de melon	Carottes râpées au citron
Plats principaux				
	Saucisse		Nuggets de blé sauce Tartare	Fish à l'Anglaise sauce ketchup
Légumes				
	Riz		Semoule Bio aux épices	Boulgour Créole
	Méli-mélo de légumes		Duo brocolis chou-fleur sauce indienne	Bouquetière de légumes
Fromages et laitages				
	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
	Cocktail de fruits		Fromages aux fruits	Corbeille de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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 (Appelation 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

ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 06 AU 10 AVRIL 2026
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE

elior L'appétit du mieux

Lundi 6 Avril	Mardi 7 avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Hors-d'œuvre				
	Coleslaw	Terrine de campagne	Duo de melon / salade de pois chichis	Carottes râpées au citron
	Salade verte à la mimolette	Concombre local à la crème	Tartinable radis	Saucisson à l'ail
Plats principaux				
	Rougail saucisses lentilles corail	Croissant au jambon	Nuggets de blé sauce Tartare	Langue de bœuf sauce piquante
	Saumonette	Filet de hoki sauce poissons	Frittata épinards brebis	Fish à l'Anglaise sauce ketchup
	Galette tofu indienne Bio	Gratin de chou bruxelles		Flan de légumes
Légumes				
	Riz	Pommes grenailles rôties	Semoule Bio aux épices	Boulgour Créole
	Méli-mélo de légumes	Courgettes sautées	Duo brocolis chou-fleur sauce indienne	Bouquetière de légumes
Fromages et laitages				
	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
	Tarte noix de coco	Compote pommes fraises	Eclair chocolat	Mousse chocolat au lait
	Poire au sirop	Gaufre	Fromages aux fruits	Compote pommes et ananas
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Pain	Pain	Pain	Pain

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 (Appelation 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