Menu des cantines

ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 8 AU 12 JUIN 2026
MATERNELLE

elior L'appétit du mieux

Lundi 8 Juin	Mard 9 Juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Hors-d'œuvre				
Coleslaw	Chou rouge et fromages		Carottes râpées vinaigrette	Salade avocat betterave
Plats principaux				
Filet de colin meunière	Saucisse de Toulouse		Ravioli au tofu Bio	Escalope de poulet grillée
Légumes				
Gnocchis	Lentilles		Légumes couscous	Cereales gourmandes bio
Poêlée espagnole(H,vert et plate)	Brunoise de légumes au basilic			Ratatouille
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages		Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Crêpes au chocolat	Liégeois vanille		Pêche au sirop	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 8 AU 12 JUIN 2026
PRIMAIRE/COLLEGE/LYCEE

elior L'appétit du mieux

Lundi 8 Juin	Mard 9 Juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Hors-d'œuvre				
Salade composé iceberg , concombre et radis	Chou rouge et fromages	Tabloulé mexicaine	Carottes râpées vinaigrette	Salade avocat betterave
Coleslaw	Pâté de foie	Salade club	Duo de crudités sauce aurore	Tomate vinaigrette
Plats principaux				
Gnocchis bolognaise	Echine de porc sauce moutarde	Boudin noir	Ravioli au tofu Bio	Escalope de poulet grillée
Filet de colin meunière	Blanquette de saumonette	Accras de morue	Tajine de légumes aux épices semoule	Colin à l'italienne
Flan de légumes	Gratin de pomme de terre à la crème	Tartine bruschetta niçoise		Dahl de lentilles
Légumes				
Pommes de terre Yassa	Duo lentilles et boulgour	Riz	Blé pilaf	Cereales gourmandes bio
Poêlée espagnole(H,vert et plate)	Brunoise de légumes au basilic	Courgettes ail basilic	Légumes couscous	Ratatouille
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Liégeois vanille	Flan pâtissier	Cake noix de coco	Pêche au sirop	Yaourt aux fruits Bio
Fromage blanc aux myrtilles	Compote pomme framboise	Crumble aux pommes	Eclair chocolat	Mousse au cacao
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de 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