



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

MENU DU 05 AU 09 OCTOBRE 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

Label rouge

HVE

Lundi 05 Octobre

Mardi 06 Octobre

Mercredi 07 Octobre

Jeudi 08 Octobre

Vendredi 09 Octobre

Hors-d'œuvre

Rémoulade de céleri

Lentilles vinaigrette moutarde

Coleslaw

Salade verte aux agrumes

Mortadelle

Chou blanc vinaigrette

Concombre vinaigrette

Endives sauce tzaziki



Houmous de lentilles corail au cumin

Poireaux vinaigrette

Plats principaux

Boulettes au bœuf à l'aigre douce

Beignet de poisson



Empanadas Végé

Couscous bouchées marocaines



Poulet mariné cajun à l'ananas

Filet de colin condiment ananas citron vert



Rôti de bœuf sauce forestière



Pomme de terre farcie poireaux raclette

Calamars sautés



Blanquette de la mer aux légumes



Pita légumes curry hot mozzarella



Croque Raclette



Cocotte de légumes tajine



Pommes de terre au four ch'ti



Légumes

Gratin de chou-fleur

Carottes rôties

Courgettes ail basilic

Légumes couscous

Purée de potiron

Boulgour Créole

Riz

Frites

Semoule

Coquillettes

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Assortiment fromages laitages

Dessert

Liégeois vanille

Corbeille de fruits

Compote pommes abricots

Crumble banane



Crème chocolat

Crème exotique

Gaufre sauce chocolat

Pomme rôtie au miel



Riz au lait

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits



Mousse chocolat au lait



Corbeille de fruits



Corbeille de fruits



Poire au caramel



Pain

Pain

Pain

Pain

Pain