Menu des cantines

ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026
PRIMAIRE / COLLEGE / LYCEE

elior L'appétit du mieux

Lundi 09 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Hors-d'œuvre				
Betterave en salade	Endives en salade et citron		Penne au pesto	Chou rouge aux épices
Potage aux navets	Œufs durs mayonnaise		Potage chou vert lard	Taboulé chou-fleur brocoli
Plats principaux				
Farfalle alla peperonata	Rôti de bœuf sauce crème		Filet de lieu noir sauce au curry	Parmentier colin thym citron
Omelette pommes de terre	Filet de hoki		Kefta à l'agneau sauce cumin	Nuggets de volaille
	Empanadas Végé		Tajine de légumes	Hachis parmentier potiron et chèvre
Légumes				
Carottes à la crème	Chou-fleur en gratin		Fondue de poireaux coco curry	Haricots verts
Salade verte	Riz pilaf		Semoule	Pommes boulangères
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Corbeille de fruits	Pomme caramélisée brisure de biscuits		Crumble poire chocolat	Liégeois vanille
Smoothie pommes bananes	Gaspacho de mangue et kiwi		Compote de pommes	Tarte au citron
Dessert gélifié vanille	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO

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
- 60 Navets braisés
- viande de porc d'origine française
- viande de volaille d'origine française
- viande de veau d'origine française
- Label rouge
- HVE