Menu des cantines

ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026
PRIMAIRE / COLLEGE / LYCEE

elior L'appétit du mieux

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Hors-d'œuvre				
Endives aux pommes	Rillettes de thon	Salade de lentilles, butternut et miel	Nachos sauce cheddar	Soupe de potiron
Rémoulade de céleri	Chou blanc vinaigrette	Soupe de chou fleur	Toast à l' avocat	Betteraves vinaigrette
Plats principaux				
Croquettes de poisson à l'ail	Blanquette de veau	Pavé de colin sauce normande	Cheeseburger	Omelette à la ciboulette
Sauté de porc tandoori	Colin meunière et citron	Couscous merguez	Fish burger	Cremoso de riz aux épinards et mozzarella
Curry de lentilles corail et butternut riz	Lasagnes ricotta épinards	Tarte aux poireaux	Cheeseburger végétarien	
Légumes				
Carottes et butternut rôtis	Poêlée brocolis patate douce champignons	Haricots verts	Salade verte	Epinards béchamel
Lentilles	Riz	Semoule	Pommes de terre épicées en quartiers	Coquillettes à l'emmental
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Corbeille de fruits	Gaufre pâtissière	Corbeille de fruits	Tarte façon bounty	Crème au caramel
Compote pomme banane	Poire au sirop	Panna cotta sauce chocolat	Ananas	Corbeille de fruits
Dessert gélifié chocolat	Corbeille de fruits	Barre bretonne	Corbeille de fruits	Compote de pommes
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