Menu des cantines

ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026
PRIMAIRE / COLLEGE / LYCEE

elior L'appétit du mieux

Lundi 02 Novembre	Mardi 03 Novembre	Mercredi 04 Novembre	Jeudi 05 Novembre	Vendredi 06 Novembre
Hors-d'œuvre				
Maïs vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Fondant carotte chèvre et noix	Endives aux pommes	Potage brocolis
Carottes râpées au citron	Salade verte emmental	Potage de légumes	Rillettes de saumon	Farfalles au pistou
Plats principaux				
Axoa de bœuf et riz	Penne sauce fromagére	Tarte saumon ciboulette	Carré de porc fumé sauce barbecue	Parmentier de canard pois cassé
Colin sauce crème	Penne patate douce épinards	Pizza royale	Blanquette de colin	Falafels pois chiches et petits pois
Végétal lentilles carotte oseille		Gratin végétarien aux champignons	Clafoutis de poireaux à l'emmental	Bouchée de la mer
Légumes				
Haricots verts	Epinards béchamel	Salade verte	Potiron rôti	Navets braisés
Riz	Blé à la méditerranéenne		Pommes de terre sautées	Semoule à la tomate
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Corbeille de fruits	Donut	Panna cotta sauce caramel	Pudding aux poires	Ananas au sirop vanille
Fromage blanc coulis de kiwi	Compote pomme banane	Gâteau Spéculoos amande	Pomme au chocolat	Corbeille de fruits
Crème dessert chocolat	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Yaourt au miel
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