

ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026
PRIMAIRE / COLLEGE / LYCEE

elior L'appétit du mieux

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Hors-d'œuvre				
Roulade aux olives	Rémoulade de céleri	Carottes râpées au citron	Chou rouge aux pommes	Soupe poireaux pommes de terre
Accras de morue	Endives sauce tzaziki	Soupe miso	Croisillon champignons	Endives aux croûtons
Plats principaux				
Gratin au poisson et carottes	Pizza au chèvre	Choucroute royale	Cordon bleu	Risoni flageolets tomates curry
Haut de cuisse de poulet basquaise	Colin sauce crème	Omelette au fromage	Roti de veau sauce tomate	Pita carotte chou brebis et cumin
Chili végétarien	Gratin végétarien aux champignons	Quiche brocolis champignons	Végétal haricots cocos, navets et oseille	
Légumes				
Fondue de poireaux	Carottes rôties	Epinards à la crème	Potiron rôti	Gratin de brocolis
Coudes	Blé à la tomate	Pommes de terre vapeur	Riz	Semoule aux raisins
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Corbeille de fruits	Crème au caramel	Beignet banane	Cake à la myrtille	Liégeois vanille
Eclair chocolat	Compote pommes pêches	Fromage blanc confiture fraise	Semoule au lait	Fromage blanc coulis de kiwi
Lassi mangue ananas	Corbeille de fruits	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