

ÉCOLE ALSACIENNE

MENU DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026
PRIMAIRE / COLLEGE / LYCEE

elior L'appétit du mieux

Lundi 30 Novembre	Mardi 01 Décembre	Mercredi 02 Décembre	Jeudi 03 Décembre	Vendredi 04 Décembre
Hors-d'œuvre				
Iceberg au cheddar	Potage de légumes verts	Houmous pois cassés menthe	Carottes râpées vinaigrette	Betterave en salade
Toast à l' avocat	Coleslaw	Penne au pesto	Salade verte à la mimolette	Poireau rôti noisettes
Plats principaux				
Cheeseburger	Frittata chou fleur comté	Colombo de poisson et riz	Stick de colin pané citron	Tartiflette
Fish burger	Omelette à la ciboulette	Rôti de bœuf sauce basilic	Flan légumes boulgour œufs origan	Pomme de terre farcie épinards chèvre
Falafels pois chiches et petits pois		Clafoutis aux légumes et chèvre	Torsades au poulet sauce Normande	Pita légumes curry hot mozzarella
Légumes				
Carottes persillées	Blettes au gratin sauce béchamel	Haricots verts	Petits pois	Epinards béchamel
Frites	Coudes	Riz	Lentilles	Purée de céleri
Fromages et laitages				
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Dessert				
Donut	Crêpe au sucre	Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt, pomme et butternut	Corbeille de fruits
Corbeille de fruits	Tapioca lait chocolat	Poire et fondue au chocolat	Mousse citron	Compote de pommes
Compote pomme banane	Corbeille de fruits	Panna cotta vanille	Corbeille de fruits	Mousse chocolat au lait
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
- viande de porc d'origine française
- viande de volaille d'origine française
- viande de veau d'origine française
- Label rouge
- HVE