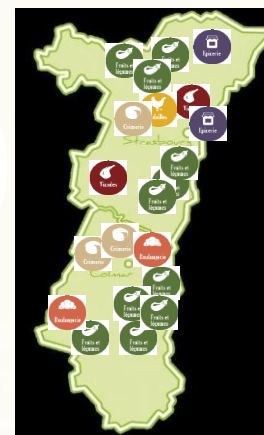


Légende :

BIO	LOCAL	DECLINAISON VEGETARIENNE	DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS
-----	-------	-----------------------------	--

Du végété pour changer				
8 mars	9 mars	10 mars	11 mars	12 mars
Salade Iceberg et croûtons, vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au romarin Riz Petits pois Fromage blanc , copeaux de noix de coco Sauté végétal , sauce au romarin	Coquillettes Sauce bolognaise Salade verte Emmental râpé Pomme	Omelette aux champignons Haricots verts persillés Boullgour façon pilaf Petit moulé Cake aux fruits	Jambon braisé, sauce brune Purée de pommes de terre Carottes vapeur Brie Orange	Oeuf dur mayonnaise Cassolette de poissons et fruits de mer Riz coloré Choux fleur vapeur Flan au chocolat <i>Quenelles natures, sauce tomates</i>
Du végété pour changer		Repas de Saint Patrick		
15 mars	16 mars	17 mars	18 mars	19 mars
Carottes râpées , vinaigrette Gratin de pépinettes et légumineuses Salade verte Flan à la vanille	Cordon bleu de volaille Poêlée de chou Boughour Yaourt arôme Fruit de saison <i>Pané fromager</i>	Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande) Salade iceberg, vinaigrette Montboissier Kiwi <i>Hachis au soja</i>	Endives vinaigrette au miel Waterzoi de poisson Pommes de terre rôties Epinards béchamel Fromage blanc sucré <i>Oeuf dur béchamel</i>	Sauté de boeuf sauce aux olives Polenta Brocolis vapeur Chantailou Gateau chocolat <i>Bouchée de blé et haricots azuki, sauce aux olives</i>
Du végété pour changer				
22 mars	23 mars	24 mars	25 mars	26 mars
Rôti de dinde au jus Pommes campagnardes Choux de Bruxelles Fromage à la coupe Clémentine <i>Entrée : Salade de légumes Quenelles nature et sauce</i>	Risotto aux légumes Salade verte Carré fermier Semoule au lait	Salade coleslaw Filet de merlu sauce à l'aneth Blé Choux rouge Entremet vanille <i>Boules de céréales, sauce à l'aneth</i>	Normandin de veau et son jus Pommes de terre rôties Printanière de légumes Camembert Fruit de saison <i>Palet végétarien italien</i>	Salade de choux fleur vinaigrette au curry Lasagnes au boeuf Salade verte Yaourt fermier myrtilles <i>Lasagnes aux légumes</i>
Du végété pour changer				
29 mars	30 mars	31 mars	1 avril	2 avril
Filet de colin d'Alaska, sauce crustacés Coquillettes Céleri braisé Fromage blanc sucré Compote pommes-coing <i>Galette végétarienne</i>	Salade de radis, vinaigrette Jambon de porc braisé Gratin de pommes de terre et poireaux Yaourt nature sucré	Quenelle Sauce fromage Haricots verts ail et persil Fromage à la coupe Pomme	Poitrine d'agneau farcie sauce à l'ail Pommes noisette Chou rouge Munster fermier Cake de Pâques au chocolat Surprise de Pâques <i>Quenelles nature et sauce</i>	FERIE

Les producteurs partenaires d'Api Cuisiniers d'Alsace sont:



- Ferme Adam (67) | Boucherie Herrmann (67)
- Ferme Michel (68) | Boucherie Val d'Argent (67)
- Fromagerie Haxaire (68) | Les Yaourts de Sandrine (68) | Volailles Siebert (67)
- Boulangerie Hirose (68) | Pâtes Heimburger (67)
- Boulangerie Demeusy (67)
- Ferme Halter (67) | Champs Hassenforder (68)
- Champs Sussmann (67) | Champs Moschler (68)
- Solibio (67) | Vergers Dettling (67) | Végafruits (54)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.

Légende :

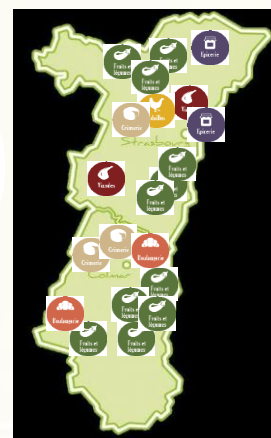
BIO	LOCAL	DECLINAISON VEGETARIENNE	DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS
-----	-------	-----------------------------	--

Du végété pour changer				
5 avril	6 avril	7 avril	8 avril	9 avril
FERIE	Radis roses et beurre	Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive	Coquillettes,	Boeuf Stroganoff
	Fricassée de merlu sauce provençale	Sauté de porc sauce brune	petits pois, béchamel fromagère	Farfalles
	Gnocchis	Purée de pommes de terre	Camembert	Duo de haricots aux herbes
	Poêlée de légumes	et carottes	Yaourt fermier nature et crumble de cannelle	Edam
Petit suisses nature sucré	Sauté végétal sauce provençale	Galette de soja sauce aux herbes	-	Compote de pomme, banane
-	-	-	-	Sauce napolitaine

Du végété pour changer				
Repas Alsacien				
12 avril	13 avril	14 avril	15 avril	16 avril
Chou blanc aux raisins, vinaigrette	Paupiette de veau au jus	Pâtes à l'arrabiata	Rôti de porc sauce charcutière	Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons
Tajine de poulet	Boullgour	Salade verte vinaigrette	Pommes de terre rôties	Filet de poisson pané et citron
Semoule de blé	Chou-fleur sauté	Tartare ail et fines herbes	Carottes braisées	Riz façon pilaf
Légumes tajine	Fromage à la coupe	Entremet au chocolat	Munster fermier	Céleri rave au curry
Riz au lait	Fruit de saison	-	Pomme	Yaourt fermier à la rhubarbe
<i>Emincé végétal façon tajine</i>	<i>Omelette, sauce crème</i>	-	<i>Entrée: Asperges aux oeufs</i>	<i>Pané fromager et citron</i>
			<i>Boulettes végétariennes</i>	

19 avril	20 avril	21 avril	22 avril	23 avril
Salade de batavia aux croûtons vinaigrette	Bouchée à la reine (quenelles de veau, volaille)	Boulettes de boeuf sauce tandoori	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Filet de colin d'Alsaka, sauce estragon
Chipolatas (porc)	Croûte bouchée	Ecrasé de pommes de terre	Sauté végétal à la romaine	Coquillettes
Pommes risolées	Riz	Chou blanc	Gnocchis	Petits pois à la crème
Navets à la crème	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Poêlée de légumes	Brie
Crème au chocolat	Fruit de saison	Poire	Pomme	Brownie
<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Feuilleté aux champignons</i>	<i>Nuggets de blé, sauce tandoori</i>	-	<i>Emincé végétal, sauce estragon</i>

Les producteurs partenaires d'Api Cuisiniers d'Alsace sont:



Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
Les Yaourts de Sandrine (68)

Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volailles Siebert (67)

Boulangerie Hirose (68)
Boulangerie Demeusy (67)

Pâtes Heimburger (67)

Ferme Halter (67)
Champs Sussmann (67)
Solibio (67)
Vergers Dettling (67)

Champs Hassenforder (68)
Champs Moschler (68)
Végafruits (54)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.