

Prolongeons l'été		Du végété pour changer		
31 août	1 septembre	2 septembre	3 septembre	4 septembre
VACANCES	Melon Capellini pomodoro basilico Salade verte Compotée de pomme et mirabelle	Cake aux olives et emmental Salade de carottes Ile flottante	Jambon blanc de porc Purée de pommes de terre Brie Pomme	Taboulé (semoule) Filet de poisson pané et citron Petits pois Yaourt fermier myrtille
	-	-	Soja sauce tomate	Pané fromager et citron
Repas Alsacien - végété				
7 septembre	8 septembre	9 septembre	10 septembre	11 septembre
Gaspacho de concombre et tomates Bibeleskäse Pommes de terre sautées Carottes râpées au melfor Crumble aux questches	Dos de colin sauce au thym Coquillettes Epinards béchamel Camembert Fruit de saison	Aiguillettes de poulet sauce moutarde Lentilles ménagère Carré fondu Pastèque	Salade de radis Couscous merguez Semoule Légumes couscous Crème dessert vanille	Emincé de boeuf aux olives Gnocchis Navets braisés Gouda Cake marbré
-	Pâtes farcies SV sauce au thym	Risotto aux lentilles et carottes	Boulettes de céréales	Omelette et sauce aux olives
Du végété pour changer				
14 septembre	15 septembre	16 septembre	17 septembre	18 septembre
Lewerknepfles (boeuf et porc) sauce brune Ecrasé de pommes de terre à l'ail Brocolis Tomme blanche Fruit de saison	Sauté végétal au lait de coco Haricots verts Boulgour au curry Mimolette Flan chocolat	Cervelas (porc) Cassolette de poisson et fruits de mer Riz Petits pois Crème dessert caramel	Courgette farcie (sans porc) sauce tomate Pâtes d'Alsace Emmental râpé Questches d'Alsace	Concombre vinaigrette Rôti de porc froid sauce bulgare Potatoes Salade verte Yaourt nature sucré
Quenelles natures et sauce	-	Entrée: Légumes Sauté végétal sce citronnée	Galette végétarienne sauce tomate	Oeufs durs sauce bulgare
Repas Alsacien		Du végété pour changer		
21 septembre	22 septembre	23 septembre	24 septembre	25 septembre
Emincé de poulet sauce aux oignons Carottes persillées Montboissier Donuts sucré Pané fromager sauce aux oignons	Choucroute Saucisse de Strabourg et moutarde Pommes de terre vapeur Fromage blanc sucré Pomme	Crêpe au fromage Salade de tomate au maïs Crème dessert chocolat Poire au sirop	Salade de courgettes Sauté de boeuf sauce aux 4 épices Semoule Navets au four Vache qui rit	Filet de merlu blanc sauce Thai Riz Saint Paulin Mirabelles
	Gratin de p.de terre et légumes au fromage	-	Soja sauce aux 4 épices	Galette végétarienne sauce Thai

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



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

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

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (67)

Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffschildt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude(68)
ID3A (68)
Végafruits (54)
...

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.



Du végété pour changer

28 septembre	29 septembre	30 septembre	1 octobre	2 octobre
Quiche Lorraine (porc)	Carottes vinaigrette au miel Dos de colin sauce au thym	Salade de céleri Normandin de veau sauce napolitaine	Pané fromager sauce tomate Macaroni	Baeckoffa de boeuf
Salade de chou	Blé	Polenta	Salade verte	Potée de pommes de terre et légumes
Petit moulé	Piperade	Chou-fleur	Emmental râpé	Petit blanc fermier
Fruit de saison	Yaourt fermier nature sucré	Flan vanille	Raisin d'Alsace	Gâteau au chocolat
Croque aux fromages	Blésotto provençal	Polenta au fromage sauce napolitaine	-	Omelette et sauce

Douceur d'Automne

5 octobre	6 octobre	7 octobre	8 octobre	9 octobre
Salade de chou blanc	Boulettes à l'agneau sauce Indienne	Tarte à l'oignon (sans porc)	Jambon de porc sucré-salé à l'abricot	Saucisson à l'ail (porc)
Haut de cuisse de poulet basquaise	Lentilles	Salade verte	Purée de pommes de terre et potimarron	Filet de poisson pané et citron
Riz safrané aux petits légumes	Carottes vapeur	Saint Nectaire	Brie	Coquillettes
Crème dessert vanille et coco	Mimolette	Banane sauce chocolat	Poire d'Alsace	Fromage blanc Stracciatella
Quenelles natures sauce napolitaine	Risotto de lentilles et carottes	-	Sauté végétal sauce à l'abricot	Entrée: Salade légumes Plat: Pané fromager et citron

Du végété pour changer

Douceur d'Automne

12 octobre	13 octobre	14 octobre	15 octobre	16 octobre
Céleri vinaigrette	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	Soja napolitaine	Salade verte aux croûtons	Boeuf bourguignon
Emincé de porc sauce au munster	Riz	Spaghettis	Filet de colin sauce Normande	Pommes vapeur
Semoule	Brie	Salade verte	Gratin de courges	Carottes braisés
Yaourt aromatisé	Raisin d'Alsace	Fromage	Semoule au lait	Fondu carré
Boules de céréales sauce munster	Bouchée aux quenelles natures	-	Gratin de courges et champignons sce mornay	Cake aux pommes et cannelle
				Omelette et sauce blanche

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



Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

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

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy (68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat (67)

Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude(68)
ID3A (68)
Végafruits (54)
...

Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (67)

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

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.