

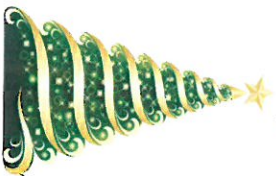


## Menus du 03 novembre au 16 décembre 2016

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	Repas BIO	
Céleri au melitor Blanquette de volaille Riz Epinards hachés Yaourt sucré	Poisson façon Bordelaise Pâtes grand-mère Haricots verts Châtenaige <i>Ananas</i>	Salade de chou Steak haché de veau au jus Semoule Blettes aux herbes Lacté caramel	Tartiflette au munster (pommes de terre, porc) Salade Poire (munster dans le plat)	Betteraves crues vinaigrées <i>Gîte de boeuf</i> marenge Lentilles Carottes poêlées Saint Paulin
Crêpe SV et sauce	—	Omelette et sauce	Tartiflette au fromage	Galette végétarienne et sauce
<b>Repas BIO</b>				
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
Salade de céleri Porc à la dijonnaise Boulgour Choux rouges Crème vanille Omelette et sauce	Céuf sauce cocktail Spaghettis bolognaise Salade de carottes Yaourt arôme	Potage poireaux, pommes de terre Quiche Lorraine Salade composée Petits suisses arôme Quiche SV	Rôti de dinde sauce chasseur Purée de patates douces Petits pois Saint Nectaire Pomme Feuilleté SV	Médailon de poisson sauce aux crustacés Riz Brocolis vapeur Rondelé nature Cake au potimarron
<b>Saint Nicolas</b>				
lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	mercredi 7 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
Salade de panais Pépites de colin panée Pommes vapeur Epinards hachés Fromage blanc sucré	Haut de cuisse de poulet au miel Knepples à la châtaigne Carottes vapeur Fondu carré Clémentine <i>Pain d'épices</i>	Porc au paprika Polenta Choux-fleurs Cantal Poire	Chou blanc vinaigrette Bœuf bouguignon Riz Navets caramélisés Crème caramel	Jambon de porc sauce estragon et curry Coquillettes Champignons Gouda Banane
<b>Repas BIO</b>				
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Salade de céleri Bœuf à lananas Pommes sautées Etuveé de choux Yaourt fermier framboises Feuilleté SV	Pamplonousse et sucre Boules de soja sauce raz-el-hanout Semoule Haricots verts Fromage fermier	Fricassée de colin sauce nantua Pâtes Petits pois Yaourt sucré Clémentine	Filet de volaille en croûte de maillons Pommes étouffées Potimarron à la crème Petit cotentin Dessert de Noël <i>Surprise</i>	Bouchée à la reine (volaille, quenelle de veau, champignons) Riz Morbier Pomme Bouchée aux champignons et légumes
<b>Vegetarien</b>				
<b>Noël</b>				

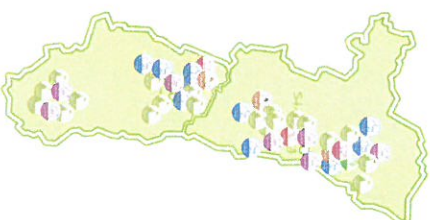


Plat prot. SV



Retrouvez toute l'actualité nos Cuisines sur le site [www.api-alsace.fr](http://www.api-alsace.fr)

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



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

Ferme Tiergarten (67)  
Ferme Michel (68)  
Ferme Haxatre (68)  
GAEC de Salm (88)  
Ferme Adam (67)

Pain carré (67)  
Boulangeries Demeusy (68 et 67)  
Idhén, Saveurs et sauces (67)  
Pâtes Heimbürger (67)

Les Maratchers réunis de Sélestat (67)  
Chourouterie Claude (68)  
Chourouterie Le Pic (67)  
GAEC Rosenmeier (67)  
Au Jardin des 4 saisons (67)  
IISA (68)  
Compair agricole (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Hußschmidt (67)  
Vergers Dettling (67)  
Sodirou (67)  
Solbio (67)  
Scot La Cigogne (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