











PERISCOLAIRE DE KILSTETT


L'Alsacienne de Restauration vous présente



Les menus du 25 février au 03 mars 2019

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage aux poireaux </p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p>Escalope de dinde au bleu</p> <p>Penne</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p>Edam</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> </p> <p style="text-align: center;">au cerfeuil</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>et pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p>Petit moulé nature</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p> Banane </p>	<p style="text-align: center;">Mercredi</p>	<p style="text-align: center;"><u>Pain</u></p> <p>Salade de maïs</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p>Choucroute (<u>chou</u>) </p> <p>aux <u>knacks</u> </p> <p><i>S/porc : Knacks de volaille</i></p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p style="text-align: center;">Munster AOP</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p style="text-align: center;"><u>Pomme</u> </p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u> </p> <p style="text-align: center;">au citron</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p>Fricassée de poisson aux fruits de mer (colin, quenelles, fruits de mer)</p> <p style="text-align: center;"> Riz pilaf</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p style="text-align: center;">Fromage fondu</p> <p style="text-align: center;">∞ ∞</p> <p style="text-align: center;">Liégeois au chocolat</p>

 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités



Produits issus du Commerce Equitable




Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal


Bon appétit à tous !



Les menus du 04 au 10 mars 2019

Les ingrédients notés en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	MARDI GRAS		<u>Pain</u>	
🌀 🌀	Salade d' <u>endives</u> 🍌		Salade coleslaw	Salade de concombres
Filet de hoki	🌀 🌀		<u>(carottes-chou blanc)</u>	à la menthe
sauce safranée	Omelette fraîche au fromage		🍌 🍌	🌀 🌀
Semoule	Blé pilaf		Macaronis au jambon	<u>Emincé de poulet</u>
Fondue de poireaux 🍌	Ratatouille maison		<i>S/porc : Macaronis tomate-basilic</i>	sauce crème
🌀 🌀	🌀 🌀		Fromage râpé	Fricassée de légumes d'hiver
Fraidou	Gouda		Camembert	(pdt- <u>navets-rutabaga</u> -potiron)
🌀 🌀			🌀 🌀	🍌 🍌 🍌
<u>Yaourt arôme</u>	Beignet au chocolat		Poire 🍌	Croq'lait
			🌀 🌀	🌀 🌀
				Cocktail de fruits au sirop

 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités



Produits issus du Commerce Equitable



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Bon appétit à tous !