



VILLE DE LINGOLSHEIM

L'Alsacienne de Restauration vous présente



Les menus du 17 au 23 décembre 2018

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage St Germain maison (pois cassés)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Saucisse blanche au fromage <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Curry de légumes (chou-fleur-carotte-courgette-pdt)</p> <p>🍎 🍎 🌀 🌀</p> <p>Yaourt arôme</p>	<p>Jus de raisin</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Blé</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cantal jeune AOP</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Poire 🍎</p>	<p>Potage de légumes maison</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Steak haché de bœuf au jus Origine viande bovine : France</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Carottes fraîches à la coriandre</p> <p>🍎 🍎 🌀 🌀</p> <p>P'tit Louis</p>  <p>Brownie (noix) et crème anglaise</p>	<p>MENU DE NOEL</p> <p>Salade de céleri aux pommes et aux noix</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Paupiette de saumon sauce safranée</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Chou romanesco</p> <p>🌀 🌀</p>  <p>🌀 🌀</p> <p>Dessert de Noël surprise</p> <p>Pain</p>	<p>REPAS BON POUR TA PLANETE</p> <p>Salade d'endives 🍎</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Torsades semi-complètes à la bolognaise végétarienne (protéines de soja)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>🌀 🌀</p>  <p>Banane 🍌 🍌</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 !

VILLE DE LINGOLSHEIM


L'Alsacienne de Restauration vous présente



Les menus du 31 décembre 2018 au 06 janvier 2019

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

CONGES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERME	FERIE JOUR DE L'AN 	Velouté de potiron maison ⌘ ⌘ Filet de colin sauce niçoise Blé aux légumes ⌘ ⌘ Gouda ⌘ ⌘ Assortiment de fruits 🍌	Pain Salami-cornichons <i>S/porc : Crudités</i> ⌘ ⌘ Emincé de dinde sauce jurassienne Purée de haricots verts ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ Liégeois au chocolat	Salade composée ⌘ ⌘ Cubes de saumon sauce légère Pommes vapeur 🍌 Potiron braisé ⌘ ⌘ Assortiment de fromages ⌘ ⌘ Kiwi 🍌

🍌 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 07 au 13 janvier 2019
 Les ingrédients notés en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes maison ⌘ ⌘	Salade d' <u>endives</u> 🍷 ⌘ ⌘	Bouillon de légumes vermicelles ⌘ ⌘	<u>Pain</u> Duo de chou rouge et 🍷 chou blanc 🍷 ⌘ ⌘ Cuisse de poulet sauce chasseur Potatoes Poêlée méridionale ⌘ ⌘ Coulommiers ⌘ ⌘ <u>Poire</u> 🍷	Salade de <u>carottes</u> râpées 🍷 ⌘ ⌘ Gratin de coquillettes au <u>jambon</u> <i>S/porc : au jambon de volaille</i> ⌘ ⌘ Fromage blanc aux fruits
Filet de poisson meunière citron Petits pois-carottes 🍷 ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ Crème dessert vanille	<u>Omelette fraiche</u> au fromage Blé Fondue de poireaux 🍷 ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ Galette des Rois	Pot au feu (<u>carottes</u>) 🍷 Origine viande bovine : France sauce raifort ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ Emmental ⌘ ⌘ Ananas 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 !



VILLE DE LINGOLSHEIM

L'Alsacienne de Restauration vous présente

Les menus du 14 au 20 janvier 2019


Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

REPAS BON POUR
TA PLANETE

Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage à la carotte 🍷</p> <p>maison</p> <p>🐷 🍷</p> <p>Saucisse paysanne au jus</p> <p>Potée de chou blanc frais</p> <p>et pomme de terre</p> <p>S/porc : Saucisse de volaille</p> <p>🍷 🍷</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>aux croûtons et fromage</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Riz pilaf</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme 🍷</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Tranche de bœuf à l'ancienne</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Polenta</p> <p>Haricots verts</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Emmental</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Purée pomme-abricot</p>	<p>Pain</p> <p>Salade de céleri au paprika</p> <p>🍷</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Spirales semi-complètes</p> <p>aux fèves, courgettes,</p> <p>champignons et</p> <p>sauce tomate</p> <p>🍷 🍷</p> <p></p> <p>Yaourt nature</p> <p></p> <p>Sucre issu du Commerce Equitable</p> <p>Salade de riz</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Filet de hoki</p> <p>sauce safranée</p> <p>Purée de courge butternut</p> <p>fraiche 🍷</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Munster AOP</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Clémentines 🍷</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 !


VILLE DE LINGOLSHEIM

L'Alsacienne de Restauration vous présente



Les menus du 21 au 27 janvier 2019
 Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux poireaux  maison  	Salade de coquillettes aux dés de fromage  	<u>Betteraves rouges</u>  au cerfeuil  	<u>Pain</u> Salade coleslaw <u>(carottes-chou blanc)</u>    	Jus d'ananas  
Boulettes d'agneau aux herbes Tombée de <u>lentilles corail</u>  	Filet de poisson pané citron Chou-fleur sauce mornay   	Steak haché au jus Origine viande bovine : France Blé aux oignons Petits pois  	Croziflette (<u>jambon</u>) <i>S/porc : Croziflette à la volaille</i>  	Rôti de veau sauce moutarde Purée de <u>céleri frais</u>   
 	Petit moulé ail et fines herbes  	<u>Camembert</u>  	 	St Nectaire AOP  
Petits-suisse fruités	Poire 	<u>Banane</u>  	Compote pomme-cassis en coupelle	Chou au chocolat

 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 !

























VILLE DE LINGOLSHEIM


L'Alsacienne de Restauration vous présente



Les menus du 28 janvier au 03 février 2019
Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Le 2 février, c'est la Chandeleur

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux petits pois maison 	Salade de maïs aux poivrons 	Potage maison au fromage fondu 	<u>Pain</u> Pâté de campagne-cornichons <i>S/porc : Roulade de volaille</i> 	Salade de <u>céleri</u> vinaigrette  
Filet de colin sauce Dugléré Macaronis  Brocolis à l'ail 	Emincé de bœuf à la hongroise Origine viande bovine : France Potée de <u>carottes fraîches</u> et pommes de terre  	Parmentier de poisson sur lit d'épinards Salade verte 	Sauté de dinde au romarin Riz pilaf Haricots verts 	 Palette à la diable Pommes sautées  <u>Chou rouge frais</u> braisé <i>S/porc : Rôti de dinde</i> 
	Pyrénées 			
Liégeois nappé caramel	<u>Orange</u> 	Clémentines 	<u>Yaourt arôme alsacien</u>	  Crêpe au chocolat

 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 février 2019
Les ingrédients notés en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes maison 🌿 🍴	MENU DES ILES Concombre au fromage blanc et citron vert 🌿 🍴	Salade de <u>betteraves rouges</u> 🍷 🌿 🍴	<u>Pain</u> Salade verte 🌿 🍴	Salade de <u>carottes râpées</u> 🍷 🌿 🍴
<u>Emincé de poulet</u> aux champignons Gnocchis Fondue de poireaux 🍷 🌿 🍴	Filet de poisson au curry et au lait de coco Purée de patate douce 🌿 🍴	Goulash de <u>boeuf</u> Origine viande bovine : France Semoule 🍷 Choux de Bruxelles 🌿 🍴	Omelette fraiche nature Gratin de p. de terre et légumes (brocolis- <u>carottes</u>) 🍷 🍷 🌿 🍴	Cappellettis au fromage sauce tomatée Fromage râpé 🌿 🍴
<u>Yaourt aux fruits</u> 🌿 🍴	 Banane 🍷 🌿	Gouda 🌿 🍴 Ananas au sirop	Croc'lait 🌿 🍴 Pâtisserie maison	Kiwi 🍷 🍴

🍷 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 !