

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

### Epiphanie

Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Mercredi 5 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
Betteraves rouges à l'huile d'olive Haut de cuisse de poulet rôti Pommes et carottes écrasées au thym Clémentine	<b>Choux verts vinaigrette</b> Sauté de bœuf sauce bourgeoise Semoule et brocolis poêlés Mousse au chocolat	Boulettes d'agneau à la coriandre Purée de potiron Lacté caramel Salade de fruits	Cœur de merlu sauce crème Riz pilaf et haricots verts Jus de pommes <b>Galette des rois</b>	Gratin de pâtes au jambon Brunoise de légumes Fromage fondu Poire

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Porc au caramel Polenta et choux rouges Fromage à tartiner Compote tous fruits	Spaghettis aux 2 poissons (saumon et poisson blanc) Emmental Pomme	Pamplemousse Rôti de dinde à l'estragon Quinoa et petits pois Petit suisse aromatisé	<b>Carottes au citron</b> Chili con carne Riz, haricots rouges, sauce Chili Fruit de saison	<b>Céleri vinaigrette</b> Emincé de volaille au citron confit Gratin de p de terre et choux-fleur Mimolette

### A Chaque Saison Sa Couleur

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Brocolis ravigote Lapin à la moutarde Spaëtzles aux carottes Yaourt velouté	<b>Saucisses de Strasbourg</b> Purée de céleri Fromage à tartiner Banane au chocolat	Sauté de bœuf aux olives Riz et haricots beurre Brie Kiwi	<b>Choux rouges aux pommes</b> Omelette Poêlée de p de terre et légumes Fromage blanc au coulis de fruits	Fricassée de poisson nantua Cœur de blé et épinards béchamel <b>Lait fraise</b> Fruit de saison

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Choux blancs vinaigrette Lewerknepples Galettes de p de terre et haricots verts Gouda	Sauté de dinde au miel Coquillettes et navets braisés Lacté chocolat Orange	Champignons à la Grecque Pizza aux fromages Salade verte Semoule au lait	<b>Betteraves crues ciboulette</b> Paëlla de poisson Fruit de saison	<b>Salade de radis noirs</b> Paleron sauce à l'ail Flageolets et carottes Salade de fruits au basilic

### Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
<b>Salade de pois cassés</b> Escalope de porc sauce aux herbes Semoule et haricots verts Liegeois café	Dos de colin au curry Nouilles et petits pois Fromage blanc au chocolat Pomme	Céleri aux noix Normandin de veau au paprika Flageolets à la tomate Yaourt nature sucré	Pot-au-feu sauce raifort <b>Pommes sautées et légumes</b> Bûche mi-chèvre Fruit	Salade verte à l'emmental Cordon bleu de dinde <b>Carottes et brocolis sautés</b> Crêpes chocolat et confiture

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
<b>Tarte à l'oignon</b> Salade verte Lacté chocolat Fruit de saison	Salade de p de terre et cornichon Rôti de dinde sauce forestière Purée d'épinards <b>Semoule au lait maison</b>	Lasagnes bolognaise aux petits légumes Fromage Crème dessert	<b>Carottes râpées aux échalotes</b> Saucisse de Montbéliard Lentilles à la tomate Petit suisse sucré	Bœuf bourguignon <b>Purée maison</b> Fromage fondu Fruit de saison

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
Goulash de porc Haricots coco et petits pois <b>Munster fermier</b> Fruit de saison	Salade verte <b>Bouchée à la reine</b> Tortis aux petits légumes Crème dessert vanille	Oufs durs sauce tomate Gratin de légumes Lacté caramel Salade de fruits à la citronnelle	Mousse de foie Filet de hoki à l'aneth <b>Risotto aux carottes</b> Yaourt aromatisé	<b>Salade de choux rouges</b> Cheeseburger (bœuf) Potatoes Fromage blanc

### Tartiflette d'endives

**Pour 4 personnes:** 6 endives / 1 reblochon / 200g de lardons / 2 oignons / 10 cl de vin blanc  
Laver et couper les endives en lamelles. Peler et émincer les oignons. Faire revenir les oignons et les lardons dans une poêle. Ajouter les endives et laisser cuire pendant 20 mn. Ajouter le vin blanc en fin de cuisson. Verser le tout dans un plat à gratin et déposer dessus le reblochon coupé en 2. Faire gratiner au four à 170°C pendant 20 mn.

Dans le cadre de l'engagement d'API RESTAURATION ALSACE en faveur du développement durable, cet édito est imprimé sur papier recyclé.

