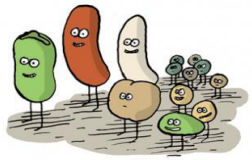
VILLE DE MOLSHEIM - PRES, BRUCHE ET CENTRE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 01 au 07 avril 2024

SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE **LUNDI DE Pâques** 	Menu végétarien Cari de **lentilles vertes** aux **carottes fraiches**, curcuma et lait de coco **Riz** pilaf **Emmental** **Orange**	Potage de **pois cassés** Poisson sauce citron Macaronis Julienne de légumes Petits-suisses fruités	**Pain** Taboulé aux **pois chiches** (semoule-poivrons-tomate-raisins-menthe-courgettes-céleri-oignons-navets-carottes) Blanquette de dinde **Haricots verts** Crème dessert à la vanille	 **Knacks** *S/porc : Knacks de volaille* Purée de **céleri frais** **Vache qui rit** Gâteau à la compote de pomme et aux **haricots rouges**

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*
	Idem menu standard	Idem menu standard	**Œufs durs** sauce mornay **Haricots verts**	Galette tex-mex sauce basilic Purée de **céleri frais**

Poissons issus de la pêche durable — Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique — Produits issus du Commerce Equitable européen ou international — Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

Recette Maison — Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités — Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal — Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.

VILLE DE MOLSHEIM - PRES, BRUCHE ET CENTRE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 08 au 14 avril 2024

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes râpées au citron			Pain	Radis roses
Escalope de poulet à la crème Riz safrané	Nuggets de poisson Ketchup Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Rôti de veau à l'ancienne Polenta Poêlée méridionale	Tajine de légumes aux figues (navet-courgette-carotte fraiche-tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule	Spaghettis à la bolognaise maison Emmental râpé
	Tome d'Alsace à la coupe	Munster AOP à la coupe	Pont l'Evêque AOP à la coupe	
Flan nappé caramel	Pomme rouge	Banane	Compote pomme-rhubarbe maison	Yaourt aux fruits des bois à servir

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*
Crème de champignons aux fèves et petits légumes Riz safrané	Idem menu standard	Omelette nature maison (œufs) Polenta Poêlée méridionale	Idem menu standard	Spaghettis à la bolognaise de lentilles Emmental râpé

Poissons issus de la pêche durable
Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique
Produits issus du Commerce Equitable européen ou international
Produits labellisés Haute Valeur Environnementale
Recette Maison
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités
Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal
Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.

VILLE DE MOLSHEIM - PRES, BRUCHE ET CENTRE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Journée Pizza

Les menus du 15 au 21 avril 2024

REPAS BON POUR TA PLANETE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
			Pain	
Salade de blé (blé-maïs-tomate-petits pois)	Salade coleslaw (carottes-chou blanc)			**Salade de céleri rémoulade**
Colin sauce Dugléré Haricots beurre à la tomate	Pizza reine *S/porc : Pizza au fromage* Salade verte	Sauté de bœuf aux oignons Purée de patate douce fraiche (pommes de terre)	Pilons de poulet au thym **Spaetzles IGP**	**Ratatouille maison** **aux haricots blancs** **(courgette-aubergine-poivron-tomate)** **Boulghour**
		Coulommiers à la coupe	**Cantal AOP**	
Tarte aux pommes normande	Fromage blanc aux fruits	Compote pomme-cassis à servir	**Orange**	**Crème dessert au chocolat**

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*
Idem menu standard	Pizza au fromage Salade verte	Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - Purée de patate douce fraiche (pommes de terre)	Curry de pois chiches et carottes fraiches **Spaetzles IGP**	**Idem menu standard**

Poissons issus de la pêche durable
Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique
Produits issus du Commerce Equitable européen ou international
Produits labellisés Haute Valeur Environnementale
Recette Maison
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités
Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal
Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.

VILLE DE MOLSHEIM - PRES, BRUCHE ET CENTRE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

C'est les vacances !!!

Menu

Les menus du 22 au 28 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis-beurre	**Gaspacho à la tomate (froid)** Menu espagnol	**Pain**	Salade de concombre à la ciboulette
Emincé de poulet au jus Purée d'artichaut	**Omelette fraiche nature** Pommes noisettes **Carottes fraiches** à la coriandre	**Paëlla (riz) au poisson** **(sans fruits de mer)** 	Fricassée de bœuf sauce cocotte Duo de chou-fleur et **brocolis**	**Penne** à la carbonara (**épaule**) **Emmental râpé** *S/porc : **Penne** carbonara à la volaille*
Tomme nature à la coupe			**Brie à la coupe**	
Pomme	Yaourt aux fruits alsacien à servir	**Crème catalane** **(œufs-lait-sucre-vanille-citron)**	Brownie au chocolat (sans fruits à coques) et crème anglaise	Ananas au sirop à servir

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*
Bouchées au pistou sauce tomate Purée d'artichaut	Idem menu standard	**Idem menu standard**	Quenelles nature en sauce Duo de chou-fleur et **brocolis**	**Penne** sauce tomate et basilic **Emmental râpé**

Poissons issus de la pêche durable
Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique
Produits issus du Commerce Equitable européen ou international
Produits labellisés Haute Valeur Environnementale
Recette Maison
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités
Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal
Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.