

Semaine du 5 au 9 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Terrine de légumes	Celeri rémoulade	Pomelos	 Roulade à la bière	Taboulé à la marocaine
Jambon braisé au miel 	Bœuf bourguignon VBF	Moussaka	Escalope de dinde à la crème	Colin pané
Purée Haricots beurre	Macaronis Choux rouge aux pommes	Salade	Pommes rissolées Carottes vichy	Riz Poêlée aux pois gourmands
Fromage blanc aux myrtilles crumble 	Poires au chocolat et amandes 	Yaourt aux fruits	**Cake maison à la carotte 	Fruits de saison

Produits frais de production locale

alsacienne :




- Salade
- céleri
- chou rouge
- poires

- volaille d'Alsace Bruno Siebert
- carottes

****** Le cake à la carotte est préparé avec des carottes Bio de production locale d'après une recette typique alsacienne

Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine par notre chef et les cuisiniers

Desserts préparés dans nos cuisines par nos pâtisseries : 



Semaine du 12 au 16 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salami 	Coleslaw	Cake aux légumes maison	Salade de chou rouge aux pommes	Macédoine de légumes
Polpettes de boeuf à la tomate	Palette à la diable 	<u>Tajine de poulet aux raisons secs*</u>	<u>Saucisses blanches grillées**</u> 	Spaghettis aux fruits de mer et à l'aneth
Tortis Petits-pois carottes	Pommes de terre et Légumes d'Alsace	Semoule aux petits légumes	Pommes rôties Brocolis aux amandes	Spaghettis Salade
Crème dessert vanille	<u>Gaufre au chocolat</u> *	Compote pommes-poires à la vanille 	Petits-suisseaux fruits	Fruits de saison

Produits frais de production locale alsacienne :



- Salade
- céleri et radis
- chou rouge
- poires et pommes
- carottes et navets
- pommes de terre

* poulet d'Alsace Bruno Siebert
 ** saucisses blanches locales de la boucherie Hermann

Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine par notre chef et les cuisiniers

Desserts élaborés dans nos cuisines  par nos pâtisseries :

* : dessert préféré
des enfants







: viande de porc




L'ALSACIENNE
 RESTAURATION

elior

Semaine du 19 au 23 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade mexicaine au maïs	Salade de lentilles au curry	Salade piémontaise à la dinde	Salade de crevettes sautées safranées	Betteraves aux échalotes
Tortellinis au bœuf et à la tomate	Echine braisée 	Pain de viande de veau, sauce forestière	Carne Alentejana (porc, moules, sauce tomates et olives) 	Escalope de poulet sauce fromagère à la savoyarde
Salade	Gratin de pommes de terre Carottes à l'ancienne	Macaronis Tomates provençales	Riz Poivronade	Blé pilaf Choux fleurette
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pão de Lo à la fleur d'oranger 	Compote de pommes aux speculoos 


viande de porc

Produits frais de production locale

alsacienne :




- Salade
- céleri et betteraves
- chou blanc
- poires et pommes
- carottes et pommes de terre
- escalope de poulet Bruno Siebert

Jeudi

**découvrez la journée
PORTUGAISE**



**Tous nos plats sont élaborés dans
notre cuisine
par notre chef et les cuisiniers**

Desserts préparés dans nos
cuisines
par nos pâtisseries : 



L'ALSACIENNE
L'ALSACIENNE
— elior —

Semaine du 26 au 30 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse à la bière 	Céleri d'Alsace	Nem au poulet	Salade Club à la dinde	Concombres à la menthe
Rôti de dinde sésame / orange	Escalope de porc jus aux herbes 	Parmentier de lieu noir	Steak haché de veau sauce au poivre vert	<u>Bouchées à la reine</u>
Pommes sautées Poireaux béchamel	Farfalles Petits-pois aux oignons	Salade	Purée Chou-rouge	Riz Salade
 Fromage blanc à la cannelle	<u>Eclair*</u>	Mendiant maison aux pommes 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison



: viande de porc

Produits frais de production locale

alsacienne :



- Salade
- céleri
- chou rouge
- pommes de terre

- ° Poulet d'Alsace Bruno Siebert

HISTOIRE :

Saviez-vous que nous devons les bouchées à la reine à Marie Leczumska, fille du Roi Stanislas de Pologne et épouse du roi de France Louis XV ?? Cette spécialité a été élaborée à Versailles par les pâtisseries de la cour.

Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine par notre chef et les cuisiniers

Desserts préparés dans nos cuisines par nos pâtisseries :

*** Dessert préféré des enfants**



LA FUSION
CUISINE