



Plat du jour Semaine 39 du 20 au 24 Septembre 2021

Lundi 20 : Entrée > Duo de carottes et concombre, sauce à l'aneth et yaourt
 Plat > Poitrine de veau farcie à l'ancienne – Schupfnudeln – Soufflé aux aubergines
 Halal > Omelette aux champignons - Gratin Jurassien – Poêlée Sylvestre
 Sans porc > Poitrine de veau farcie à l'ancienne – Schupfnudeln – Soufflé aux aubergines
 Dessert > Bananes de Guadeloupe **OU** Pommes Royal Gala

Mardi 21 : Entrée > Salade de céréales et petits légumes
 Plat > Blanquette de veau à la crème – Pâtes fraîches - Tombée de poireaux
 Halal > Fromage blanc aux fines herbes garni – Pommes sautés – Salade frisée fine
 Sans porc > Blanquette de veau à la crème – Pâtes fraîches – Tombée de poireaux
 Fromage > Tomme blanche de Bourgogne
 Dessert > Yaourts aux fruits

Mercredi 22 : Entrée > Riz Niçois au thon
 Plat > Cordons bleu de dinde sauce brune – Pommes paillason – Pois maraîcher et jeunes carottes
 Halal > Crêpes farcies à l'Italienne, tomates-Mozzarella-brocolis – Mesclun de salade verte
 Sans porc > Crêpes farcies à l'Italienne, tomates-Mozzarella-brocolis – Mesclun de salade verte
 Dessert > Lingot Créole

Jeudi 23 : Entrée > Bigoudis de saucisse de jambon Maison **OU** Salade de carottes au citron
 Plat > Filet de porc « Orloff » crème de champignons – Gnocchis poêlés – Poêlée d'autrefois
 Halal > Médailles végétariens, sauce soja - Pâtes papardelles – Chou rouge confit
 Sans porc > Médailles végétariens, sauce soja - Pâtes papardelles – Chou rouge confit
 Dessert > Duo de pastèques et melon, jus léger à la framboise

Vendredi 24 : Entrée > Salade piémontaise au jambon de dinde **OU** Salade de lentilles Corail
 Plat > Filet de merlan pané, quartier de citron - Pommes soubise – Piperade au Fenouil
 Halal > Filet de merlan pané, quartier de citron - Pommes soubise – Piperade au Fenouil
 Sans porc > Filet de merlan pané, quartier de citron - Pommes soubise – Piperade au Fenouil
 Fromage > Bûche de chèvre A.O.C
 Dessert > Glace en pot individuelle « Stacciatella »

Tous nos Plats du jour sont cuisinés le matin de la livraison dans notre laboratoire de Reichstett.

Origines des viandes : Bœuf – France * Veau – France *** Porc – France *** Volailles – France**

Nos légumes sont pour la plupart issues de **fermes locales** et achetés soit en direct du producteur ou chez un grossiste du secteur (Exemple : Fermes maraîchères de Hoerdts ou Maison Adès Krautergersheim)
 Nous privilégions avant tout les fruits frais.
 Nous ne travaillons que des œufs frais issus de la ferme Roeckel à Avenheim.