



Plat du jour Semaine 41 du 11 au 15 Octobre 2021

Lundi 11 : Entrée > Salade de riz au thon et petits légumes **OU** Taboulé Végétarien

Plat > Palets de bœuf hachés (fleischkechle) – Écrasé de pommes de terre – Jardinière fine

Halal > Filet de plie pané - Écrasé de pommes de terre – Jardinière fine

Sans porc > Palets de bœuf hachés (fleischkechle) – Écrasé de pommes de terre – Jardinière fine

Dessert > Yaourt sucre et cannelle servi à la louche

Mardi 12 : Entrée > Mortadelle véritable **OU** Salade douceurs de crudités

Plat > Gratin de macaronis aux 2 jambons et coulis de tomates – Mesclun de salade verte

Halal > Gratin de macaronis au cabillaud et coulis de tomates – Mesclun de salade verte

Sans porc > Gratin de macaronis au cabillaud et coulis de tomates – Mesclun de salade verte

Fromage > Gouda

Dessert > Banane des Caraïbes

Mercredi 13 : Entrée > Salade de choux et carottes, sauce coleslaw

Plat > Steak haché de poulet au piment d'Espelette – Pommes gaufrettes – Tombée de légumes anciens

Halal > Quenelles de Soja croustillantes - Pommes gaufrettes – Tombée de légumes anciens

Sans porc > Pommes gaufrettes – Tombée de légumes anciens

Dessert > Doughnuts au chocolat

Jeudi 14 : Entrée > Crème de champignons de Paris

Plat > Navarin de veau au primeur – Gnocchis poêlés – Bouquetière de légumes

Halal > Escalope de saumon, sauce Hollandaise – Gnocchis poêlés – Bouquetière de légumes

Sans porc > Navarin de veau au primeur – Gnocchis poêlés – Bouquetière de légumes

Dessert > Compote Pommes et fraises

Vendredi 15 : Entrée > Salade de lentilles et bunoises de carottes, sauce moutarde

Plat > Bâtonnets de poisson, sauce tartare – Pommes à la ciboulette – Soufflé à la tomate

Halal > Bâtonnets de poisson, sauce tartare – Pommes à la ciboulette – Soufflé à la tomate

Sans porc > Bâtonnets de poisson, sauce tartare – Pommes à la ciboulette – Soufflé à la tomate

Fromage > Tomme de Savoie au lait cru

Dessert > Gâteau Basque, crème d'amande amère

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 maraichères de Hoerdtd 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.