

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020

Légende :



BIO



LOCAL

DECLINAISON VEGETARIENNE

DESSERT PRÉPARÉ PAR NOS CUISINIERS

Du végétal pour changer				
2 novembre	3 novembre	4 novembre	5 novembre	6 novembre
Surimi mayonnaise Emincé de boeuf sauce moutarde Haricots blancs Carottes à l'étuvé Petit moulé Poire	Potage poireau pommes de terre Lasagnes aux légumes Salade verte Gouda Flan nappé caramel	Céleri bulgare Poisson meunière et ketchup Riz Brocolis Fromage Crème vanille	Salade de maïs et oignons rouges vinaigrette Boulettes de boeuf à la tomate Gratin de p.de terre et courges Saint Paulin Clémentine	Salade Iceberg vinaigrette Sauté de porc sauce marenngo Semoule Haricots verts Yaourt arôme Brownies
Entrée: Oeuf mayo. Quenelles nature sauce moutarde		Risotto au brocolis et fromage	Boulettes végétales à la tomate	Omelette
		Armistice 1918	Du végétal pour changer	
9 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
Brocolis vinaigrette Colin sauce à l'ail Ecrasée de pommes de terre Salade verte vinaigrette Camembert Crème dessert vanille	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Saucisse grillée de porc et moutarde Lentilles ménagère Fromage blanc vanille Fruit de saison	FERIE	Chou rouge vinaigrette Emincé de boeuf sauce échalote Riz Petits pois Tomme blanche Compotée de pomme ananas	Velouté de potiron Palet végétarien à la Mexicaine Tortis Navets sautés Carré fondu Entremets chocolat
Galette végétarienne sauce à l'ail	Pané fromager et bouillon		Feuilleté au fromage	
Du végétal pour changer				
16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Risotto aux 2 lentilles Salade verte vinaigrette Vache qui rit Clémentine	Céleri râpé vinaigrette Filet de lieu sauce rougail Pommes noisette Petits pois Fromage blanc sucré Smoothie de fruits exotiques	Radis râpé vinaigrette à l'ail Rôti de dinde sauce aux herbes Boulgour Salsifis sautés Fromage Yaourt arôme	Potage de légumes Dés de jambon de porc façon carbonara Spaghettis Emmental râpé Banane	Salade de panais Boeuf bourguignon Duo de carottes et navets Coulommiers Gâteau de pain perdu et crème anglaise Quenelles nature à la crème
	Sauté végétal sauce tomate	Galette de soja sauce aux herbes	Oeufs durs béchamel	
DEFIT ZERO DECHETS D'EMBALLAGE		Du végétal pour changer	DEFIT ZERO DECHETS D'EMBALLAGE	
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
Carottes râpées vinaigrette au melfor Fricassée de volaille, quenelles de veau, et champignons) Macaronis Cantal Yaourt fermier églantine	Macédoine vinaigrette Rôti de porc sauce cornichon Riz aux haricots rouges Petits pois Saint Paulin Orange	Salade iceberg vinaigrette Gratin de coquillettes, chou-fleur, sauce mornay Mimolette Crêpe au chocolat	Oeuf dur bulgare Hachis parmentier à la purée de p.de terre et potimarron Brie Pomme	Taboulé (semoule) Filet de poisson pané et citron Epinards béchamel Crème diplomate aux raisins secs Fruit de saison
Omelette sauce champignons	Risotto aux h.rouges et p.pois		Hachis au soja	Pané fromager et citron

Du végétal pour changer				SAINT NICOLAS
30 novembre	1 décembre	2 décembre	3 décembre	4 décembre
Céleri vinaigrette Sauté végétal sauce paprika Farfalles aux légumes Fromage blanc sucré Crumble de petits beurre	Salade de betteraves Cordon bleu de volaille et ketchup Riz Haricots verts Camembert Clémentine	Potage de légumes Normandin de veau sauce brune Polenta Carottes vapeur Petit moulé Fruit de saison	Radis bulgare Filet de colin au four Ecrasé de p.de terre ail et persil Fromage Crème dessert chocolat	Salade de blé arlequin vinaigrette Boeuf braisé sauce Dijonnaise Gratin de courges Edam Cake aux épices
	Boulettes végétariennes et ketchup	Polenta au fromage	Bibelskåse	Quenelles nature sauce Dijonnaise
Du végétal pour changer				
7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre	11 décembre
Macédoine rémoulade Emincé de boeuf sauce Stroganoff Macaronis Navets braisés Munster fermier Fruit de saison	Pamplemousse et sucre Omelette Poêlée de patate douce, lentilles, et carottes Yaourt sucré Beignet chocolat noisette	Chou rouge râpé vinaigrette Filet de merlu sauce citron Riz Epinards hachés Fromage Crème dessert caramel	Brocolis ravigote Haut de cuisse poulet rôti Semoule Poêlée de panais et rutabaga Chantailou ail et fines herbes Banane	Velouté de courges Tartiflette (p.de terre) au jambon de porc Salade verte vinaigrette (raclette dans le plat) Flan vanille
Crêpe aux champignons		Sauté végétal sauce citron	Galette végétarienne et bouillon de légumes	Tartiflette au fromage
	Repas Bio 100% Alsace	Du végétal pour changer		NOËL
14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre
Salade betteraves Cassolette de colin au curry Mini-penne Petits pois Vache qui rit Fruit de saison	Salade de carottes Choucroute à la saucisse de Strasbourg Pommes de terre Yaourt fermier sucré Pomme	Potage de légumes Egrené de soja napolitaine Spaghettis Emmental râpé Kiwi	Salade de radis Boulettes à l'agneau sauce aigre-douce Riz Haricots verts Montcadi Compote pomme ananas	Mousse de canard (sans porc) Fondant de veau en croûte Potato pops Carottes sautées aux marrons Edam Bûche tout chocolat Surprise de Noël
Gratin de pâtes aux petits pois et fromage	Quenelles nature au bouillon		Boulettes végétarienne sauce aigre-douce	Entrée: Mousse de poisson Falafels sauce crème

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements.

Les producteurs
partenaires d'Api
Cuisiniers
d'Alsace sont:



S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège - 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Barrois

Alsace lait (67)
Ferme Adam (67)
Ferme Michel (68)
Fromagerie Haxaire (68)
GAEC de Salm (88)

Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent
(67)
Volailles Siebert (67)

Boulangerie Hirose (68)
Boulangeries Demeusy
(68, 67, 90)

Alélor Raifalsa (67)
Melfor (68)
Pâtes Heimburger (67)
Sucre Erstein (67)

Alsace fruits (67)
Coopérative de Sélestat
(67)
Ferme Eschbach (67)
Ferme Halter (67)
Ferme Schmitt (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Régal des champs (67)
Vergers Burger (67)

Vergers Dettling (67)
Vergers Hartmann (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)
Vergers Rieffel (67)
Ferme Pulvermühle (67,68)
Ferme Roosenmeer (68)
Choucrouterie Claude(68)
ID3A (68)
Végafruits (54)
...

Une saison... une recette *

FRITES DE PANAIS



POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 minutes
CUISSON : 35 minutes

• 1 kg de panais (4 pièces environ)
• 6 c. à soupe d'huile d'olive

• 2 c. à soupe de miel liquide
• 1 c. à café de cumin
en poudre
• Sel, poivre



1. Eplucher, laver et éponger les panais. Les détailler en grosses frites (1 cm d'épaisseur environ) et réserver dans un grand saladier.



2. Mélanger le miel, l'huile, le sel, le poivre et le cumin. Verser sur les frites et bien répartir.



3. Disposer les frites de panais assaisonnées en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



4. Cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 190°C, en remuant 2 ou 3 fois en cours de cuisson.

NOVEMBRE DÉCEMBRE 2020



**SOYONS
COMPLICES
à table!**



Retrouvez l'actualité de nos cuisines sur Facebook!



Pour être toujours plus proches de vous, Api Cuisiniers d'Alsace et Api 1ers Pas ont créé leur page facebook.

Découvrez dès aujourd'hui les actualités de nos cuisines scolaires et petite enfance.

N'hésitez pas à vous abonner et à liker nos pages !

Bonne consultation !



Retrouvez l'actualité de nos cuisines scolaires sur l'adresse suivante :

www.facebook.com/repaslivresapicuisiniersdalsace



Retrouvez l'actualité de notre cuisine Petite Enfance sur l'adresse suivante :

www.facebook.com/api1erspasAlsace

5 Composantes