







































**La Chandeleur**


Les menus du 02 au 08 février 2026




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes</p>  <p>Fricassée de <b>bœuf</b> cocotte</p> <p>Duo de <b>chou-fleur</b> et  chou romanesco </p> <p></p> <p><b>Pont l'Evêque AOP</b> à la coupe</p> <p></p> <p><b>Crêpe fourrée aux pommes</b></p>	<p>Salade de <b>betteraves rouges</b> </p> <p> </p> <p><b>Semoule</b> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre  (<b>carottes fraîches</b>-courgettes-<b>navets</b> <b>fraîs</b>-poivrons-oignons-tomates)</p> <p> </p> <p>Fromage fondu</p> <p> </p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> à servir</p>	<p>Salade de riz au fromage  (riz-courgettes-tomates-poivrons-mais)</p> <p> </p> <p>Rôti de porc sauce grand-mère <i>S/porc : Croq'veggie à la tomate</i></p> <p>Purée de <b>potiron</b> </p> <p> </p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p> </p> <p>Compote <b>pomme</b>-banane  maison</p>	<p> <b>Salade d'endives aux abricots secs</b></p> <p> </p> <p> <b>Hoki sauce waterzoï</b> (julienne- oignons-poireaux-ail-crème)</p> <p><b>Pommes vapeur</b></p> <p> </p> <p><b>Mimolette</b></p> <p> </p> <p><b>Tarte au sucre</b></p>	<p>Roulade de volaille</p> <p> </p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p><b>Papillons</b></p> <p> </p> <p><b>Bûchette de chèvre à la coupe</b></p> <p> </p> <p><b>Clémentine</b> </p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p><b>Œufs durs</b> sauce mornay</p> <p>Duo de <b>chou-fleur</b> et chou romanesco</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Croq'veggie à la tomate</p> <p>Purée de <b>potiron</b></p>	<p> <b>Galette haricots blancs,</b> <b>échalote, persil sauce waterzoï</b></p> <p><b>Pommes vapeur</b></p>	<p>Crudités</p> <p>Duo <b>lentilles beluga</b> et <b>lentilles corail</b></p> <p><b>Papillons</b></p>


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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 sont d'origine française.

# LES ARBRES FLEURIS

## L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 09 au 15 février 2026  
**SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Fabuleuses Légumineuses</b> C'est simplement <b>BOUN</b> !</p> <p>Salade de <u>lentillons</u> au raifort</p> <p>Poisson meunière</p> <p><u>Haricots verts</u> à l'ail</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade verte Iceberg</p> <p>Cuisse de poulet au thym</p> <p>Tombée de <u>pois cassés</u></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Orange</p>	<p>Salade de haricots rouges aux pommes</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p><u>Patate douce fraîche</u></p> <p>Gouda</p> <p>Crème catalane maison (œufs-lait-sucre-vanille-citron)</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Cari de <u>lentilles vertes</u> aux <u>carottes fraîches</u>, curcuma et lait de coco</p> <p>Riz pilaf</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>Pomme</p>	<p>Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u></p> <p>Kassler au jus</p> <p>S/porc : Rôti de dinde</p> <p>Gratin de brocolis et <u>pommes de terre</u></p> <p>St Paulin</p> <p>Gâteau pois chiches, chocolat et banane</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pané de blé</p> <p><u>Haricots verts</u> à l'ail</p>	<p>Galette italienne sauce au thym</p> <p>Tombée de <u>pois cassés</u></p>	<p>Croustillant avoine-légumes-fromage</p> <p>sauce tomate</p> <p><u>Patate douce fraîche</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette fraîche nature</p> <p>Gratin de brocolis et <u>pommes de terre</u></p>

Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

Fruits et légumes de saison

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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 sont d'origine française.

C'est les vacances !

Les menus du 16 au 22 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'endives 🍎</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Escalope de dinde sauce marengo</p> <p>Gnocchis</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p>Compote <u>pomme</u>-mirabelles 🏠</p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Velouté courgette, fromage et basilic 🏠</p> <p>🍷 🍷</p> <p>🐟 Merlu sauce aigre-douce</p> <p><b>Petits pois</b> à la française (salade-oignons blancs)</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Cantal jeune AOP</b> à la coupe</p> <p>🎭 🎭 🎭</p> <p><b>Beignet chocolat-noisettes</b></p>	<p>Salade de <u>chou rouge</u> 🍎</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Omelette maison (<u>œufs</u>) aux fines herbes</p> <p>Purée Crécy</p> <p>(<u>carottes</u> et <u>pommes de terre</u>) 🍎</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Flan au chocolat</u></p>	<p>Salade de 🍎 <u>céleri</u> aux agrumes et à la mimolette</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>S/porc : Sauté de dinde</p> <p><b><u>Spaetzles IGP</u></b></p> <p>🍷 🍷</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Kiwi</b> 🍎</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Boulettes de bœuf</b> au jus</p> <p><b>Blé</b></p> <p>Fondue de <u>poireaux frais</u> 🍎</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Clémentine</b> 🍎</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Gnocchis aux champignons sauce au curry</p>	<p>Galette espagnole sauce tomate</p> <p><b>Petits pois</b> à la française (salade-oignons blancs)</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Flageolets à la crème de tomate</p> <p><b><u>Spaetzles IGP</u></b></p>	<p>Bouchées au pistou sauce romarin</p> <p><b>Blé</b></p> <p>Fondue de <u>poireaux frais</u></p>

🐟 Poissons issus de la pêche durable

🏠 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

🍎 Fruits et légumes de saison

🐷 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

🌍 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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 sont d'origine française.

# LES ARBRES FLEURIS


## L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !


Les menus du 23 février au 01 mars 2026


C'est les vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>pommes de terre</u>   Colin sauce aux herbes <u>Epinards</u> à la crème  Rondelé nature  <u>Yaourt à l'abricot</u> à servir	Salade de betteraves rouges  Byriani aux légumes s/amandes (courgette-carotte-  ) petits pois-fèves-raisons-curry)  Riz pilaf  <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u>  <u>Pomme</u> 	 Salade coleslaw ( <u>carottes-chou blanc</u> )   Cheeseburger à composer Pommes cubes rôties Ketchup *fromage  Milkshake à la vanille 	Potage de <u>courge butternut</u>    Emincé de poulet sauce crème <u>Coquillettes</u>  Fromage blanc sucré   Madeleine	Malicette  Choucroute ( <u>chou</u> et <u>pommes de terre</u> ) aux <u>knacks</u> S/porc : Knacks de volaille Moutarde douce alsacienne  <u>Brie à la coupe</u>  Compote <u>pomme</u> -pain d'épices  


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette de <u>lentillons</u>  aux légumes sauce aux herbes <u>Epinards</u> à la crème	Idem menu standard	Cheeseburger à composer (pavé fromager) Pommes rôties - Ketchup	Œufs durs sauce tomate <u>Coquillettes</u>	Quenelles nature en sauce <u>Pommes nature</u> <u>Chou</u> à choucroute


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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 sont d'origine française.