



Menu "Sans sel" du 25 au 29 janvier 2010

 <p>L'ALSACIENNE de RESTAURATION — Elce —</p>	<p>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...</p>	 <p>PAYS de PHALSBOURG</p>
	Déjeuner	Dîner
Lundi 25/01	<p>Emincé de porc au sésame Purée de céleri Gouda s/sel Pomme</p>	<p>Potage Gratin de pâtes au bœuf et aux légumes <i>Origine viande bovine : France</i> Salade composée Yaourt nature velouté</p>
Mardi 26/01	<p>Potage de légumes Pavé de poisson à l'aneth Papillons – Brocolis Tarte pomme-rhubarbe</p>	<p>Potage PLAT FROID Filet de dinde Tomates – Céleri vinaigrette Clémentines</p>
Mercredi 27/01	<p>Emincé de dinde à la forestière Semoule – Tomates provençales Cantafras Flan nappé caramel</p>	<p>Potage Escalope de porc au soja Pommes nature - Haricots beurre persillés Poire</p>
Jeudi 28/01	<p>Salade de salsifis Spaghettis à la bolognaise <i>Origine viande bovine : France</i> Salade composée Compote pomme-framboise</p>	<p>Potage Rôti de veau sauce catalane Pommes ¼ de lune – Chou rouge Yaourt aux fruits</p>
Vendredi 29/01	<p>Salades d'endives Paëlla au poisson Orange</p>	<p>Potage Sauté de bœuf du midi <i>Origine viande bovine : France</i> Blé aux poivrons St Paulin s/sel</p>

Nous vous souhaitons un bon appétit !

*Nous vous rappelons que toute commande ou annulation
doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)*

Menu "Sans sel" du 01 au 05 février 2010

 L'ALSACIENNE DE RESTAURATION — Elor —	La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...	 PAYS de PHALSBOURG
	Déjeuner	Dîner
Lundi 01/02	Aiguillette de poulet à l'estragon Penne – Haricots verts Compote de fruits Petits-suisses fruités	Potage Emincé d'agneau à la menthe Flageolets Poire
Mardi 02/0	Filet de colin à la ciboulette Pommes nature Fondue de poireaux St Paulin s/sel Clémentines	Potage Cuisse de poulet Pommes rissolées - Salsifis aux herbes Crème dessert au chocolat
Mercredi 03/02	Potage à la carotte Porc au curry Pommes au romarin - Courgettes Flan pâtissier	Potage PLAT FROID Assiette comtoise (œuf-porc-gouda s/sel-tomate-haricots verts-pommes de terre) Fromage blanc aux fruits rouges
Jeudi 04/02	Chou-fleur aux amandes Omelette piperade Pommes rôties au thym Mousse au citron	Potage Rôti de porc sauce bourgeoise Purée Crécy Pomme
Vendredi 05/02	Potage de légumes Marmite du pêcheur Orange	Potage Sauté de bœuf aux baies roses <i>Origine viande bovine : France</i> Flan de légumes Yaourt arôme

Nous vous souhaitons un bon appétit !

*Nous vous rappelons que toute commande ou annulation
doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)*

Menu "Sans sel" du 08 au 12 février 2010

 L'ALSACIENNE de RESTAURATION — Elor —	La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...	 PAYS de PHALSBOURG
	Déjeuner	Dîner
Lundi 08/02	Potage à la julienne de légumes Porc sauce lyonnaise Pommes rissolées Orange	Potage Rôti de veau sauce marengo Pommes sautées Choux de Bruxelles Flan vanille
Mardi 09/02	Filet de colin sauce safranée Pommes vapeur – Chou braisé Compote de fruits Mousse au chocolat	Potage Pâtes au jambon s/sel Salade composée Clémentines
Mercredi 10/02	Salade de soja Steak haché de bœuf au poivre vert <i>Origine viande bovine : France</i> Blé – Aubergines Cocktail de fruits	Potage Escalope de porc charcutière Riz – Epinards à la crème Crème dessert au café
Jeudi 11/02	Potage de légumes Fricassée financière Nouilles Pomme	Potage PLAT FROID Tranche de bœuf Salade de pommes de terre Salade de haricots verts St Paulin s/sel
Vendredi 12/02	Carottes cuites mimosa Filet de poisson sauce matelote Purée – Endives braisées Tartelette aux fruits	Potage Emincé de dinde sauce pleine forme Potée de légumes Compote de pommes

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Nous vous rappelons que toute commande ou annulation doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)

Menu "Sans sel" du 15 au 19 février 2010

 <p>L'ALSACIENNE RESTAURATION — Elor —</p>	<p>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...</p>		 <p>PAYS de PHALSBOURG</p>
	<p>Déjeuner</p>	<p>Dîner</p>	
<p>Lundi 15/02</p>	<p>Bœuf bourguignon <i>Origine viande bovine : France</i> Gratin de bettes et pommes de terre St Paulin s/sel Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage Fricassée de dinde sauce buffalo Pommes ¼ de lune Poire</p>	
<p>Mardi 16/02 Mardi gras</p> 	<p>Fonds d'artichaut vinaigrette Pavé de colin sauce duglérée Riz à la brunoise de légumes Beignet à la confiture</p>	<p>Potage Escalope de porc au sésame Pâtes – Champignons Gouda s/sel</p>	
<p>Mercredi 17/02</p>	<p>Tranche de bœuf au romarin <i>Origine viande bovine : France</i> Coquillettes Petits-suisses sucrés Ananas frais</p>	<p>Potage Omelette nature Purée de potiron Liégeois vanille</p>	
<p>Jeudi 18/02</p>	<p>Potage de légumes Couscous garni Tarte aux cerises</p>	<p>Potage Steak haché de bœuf <i>Origine viande bovine : France</i> Blé – Haricots verts Salade de fruits exotiques</p>	
<p>Vendredi 19/02</p>	<p>½ pamplemousse Filet de saumon sauce au fenouil Pommes persillées – Carottes Vichy Petits-suisses fruités</p>	<p>Potage PLAT FROID Rôti de porc Salade de pommes de terre Kiwi</p>	

Nous vous souhaitons un bon appétit !

*Nous vous rappelons que toute commande ou annulation
doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)*