


## Menu "Sans sel" du 22 au 26 février 2010

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|  | <p align="center"><b>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg</b><br/>Le Chef vous propose ...</p>  |  |  |
|   | <b>Déjeuner</b>  | <b>Dîner</b>   |   |
| <p align="center"><b>Lundi</b><br/><b>22/02</b></p>                               | <p align="center">Veau au curry<br/>Semoule – Tomates grillées<br/>Gouda s/sel<br/>Orange</p>  | <p align="center">Potage<br/>Rôti de porc aux herbes<br/>Printanière de légumes<br/>Fromage blanc aux fruits</p>   |   |
| <p align="center"><b>Mardi</b><br/><b>23/02</b></p>                               | <p align="center">Potage aux poireaux<br/>Médaille de poisson au basilic<br/>Pommes au four – Aubergines<br/>Compote de poires à la cannelle</p> | <p align="center">Potage<br/><b>PLAT FROID</b><br/>Gigot d'agneau<br/>Taboulé<br/>Mousse au café</p>   |   |
| <p align="center"><b>Mercredi</b><br/><b>24/02</b></p>                            | <p align="center">Escalope de porc sauce lyonnaise<br/>Purée de haricots verts<br/>Cantafrais<br/>Yaourt nature sucré</p>                        | <p align="center">Potage<br/>Cuisse de poulet au jus<br/>Blé aux petits légumes<br/>Kiwi</p>   |   |
| <p align="center"><b>Jeudi</b><br/><b>25/02</b></p>                               | <p align="center">Salade de pâtes<br/>Steak haché de veau sauce catalane<br/>Brocolis aux amandes<br/>Pomme</p>                                  | <p align="center">Potage<br/>Sauté de bœuf miroton<br/><i>Origine viande bovine : France</i><br/>Riz safrané au fenouil<br/>Fromage frais saveur vanille</p> |   |
| <p align="center"><b>Vendredi</b><br/><b>26/02</b></p>                            | <p align="center">Potage de légumes<br/>Filet de poisson à l'oseille<br/>Gratin de salsifis à la provençale<br/>Tarte aux prunes</p>             | <p align="center">Potage<br/>Œufs durs à la florentine<br/>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 mars 2010

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  | <b>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg</b><br><b>Le Chef vous propose ...</b>   |  |  |
|   | <b>Déjeuner</b>   | <b>Dîner</b>   |   |
| <b>Lundi<br/>01/03</b>  | Potage à la carotte<br>Sauté d'agneau à l'aigre-douce<br>Boulghour – Courgettes<br>Crème dessert à la vanille   | Potage<br>Cuisse de pintade au cidre<br>Torsades<br>Pomme  |   |
| <b>Mardi<br/>02/03</b>  | Salade de radis<br>Filet de colin sauce niçoise<br>Purée de poireaux<br>Orange  | Potage<br>Emincé de porc à l'ancienne<br>Pommes nature<br>Chou rouge aux marrons<br>Gouda s/sel                |   |
| <b>Mercredi<br/>03/03</b>   | Potage de légumes<br>Tranche de bœuf sauce bourgeoise<br><i>Origine viande bovine : France</i><br>Coquillettes – Brunoise de légumes<br>Tarte à la noix de coco | Potage<br><b>PLAT FROID</b><br>Escalope de dinde<br>Salade de tomates – Salade de blé<br>Petits-suisses sucrés |   |
| <b>Jeudi<br/>04/03</b>  | Chipolatas s/sel<br>Haricots blancs à la tomate<br>St Paulin s/sel<br>Cocktail de fruits au sirop   | Potage<br>Poisson sauce indienne<br>Gratin de légumes<br>Yaourt arôme  |   |
| <b>Vendredi<br/>05/03</b>   | Saumonette sauce ciboulette<br>Pommes persillées – Carottes vichy<br>Chanteneige<br>Liégeois nappé caramel  | Potage<br>Fromage blanc (froid)<br>Pommes sautées (chaud)<br>Jambon s/sel (froid)<br>Poire                     |   |

**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 mars 2010

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <p><b>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg</b><br/>Le Chef vous propose ...</p>   |   |
|   | <b>Déjeuner</b>  | <b>Dîner</b>   |
| <b>Lundi<br/>08/03</b>  | <p><b>Steak haché de bœuf au paprika</b><br/><i>Origine viande bovine : France</i><br/>Pommes au romarin<br/>Poêlée champêtre<br/>Cantadou<br/>Fromage blanc sucré</p> | <p><b>Potage</b><br/>Sauté de porc à la crème<br/>Potée de choux<br/>Poire</p>   |
| <b>Mardi<br/>09/03</b>  | <p><b>Potage à la julienne de légumes</b><br/>Pavé de colin sauce tzatziki<br/>Penne – Tomates provençales<br/>Croisillon aux abricots</p>                             | <p><b>Potage</b><br/>Bœuf bourguignon<br/><i>Origine viande bovine : France</i><br/>Flageolets - Carottes persillées<br/>Pomme</p> |
| <b>Mercredi<br/>10/03</b>   | <p><b>Salade de haricots verts</b><br/>Fricassée de dinde au poivre<br/>Pommes sautées à l'ail - Courgettes<br/>Salade de fruits exotiques</p>                         | <p><b>Potage</b><br/>Rôti de veau sauce lyonnaise<br/>Purée d'ubarry<br/>Liégeois au chocolat</p>                                  |
| <b>Jeudi<br/>11/03</b>  | <p><b>Escalope de porc sauce printanière</b><br/>Pommes nature – Chou braisé<br/>Gouda s/sel<br/>Kiwi</p>  | <p><b>Potage</b><br/><b>PLAT FROID</b><br/>Sardines s/sel<br/>Salade de pommes de terre<br/>Yaourt aux fruits</p>                  |
| <b>Vendredi<br/>12/03</b>   | <p><b>Salade de concombres</b><br/>Cubes de poisson en sauce<br/>Riz créole<br/>Œufs à la neige</p>  | <p><b>Potage</b><br/>Emincé d'agneau façon tajine<br/>Semoule aux poivrons<br/>Orange</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 15 au 19 mars 2010

|  |   |  |
|--|---|--|
|  <p>L'ALSACIENNE<br/>RESTAURATION<br/>— Elcor —</p>     | <p><b>La Communauté de Communes du Pays de<br/>Phalsbourg</b><br/><b>Le Chef vous propose ...</b></p>   |  <p>PAYS de PHALSBOURG</p>                  |
|  | <b>Déjeuner</b>   | <b>Dîner</b>   |
| <b>Lundi<br/>15/03</b>   | <p>Escalope de dinde à l'orange<br/>Pommes rissolées<br/>Endives braisées<br/>St Paulin s/sel<br/>Pomme</p>   | <p>Potage<br/>Fricassée de bœuf mode<br/><i>Origine viande bovine : France</i><br/>Haricots verts à l'ail<br/>Yaourt arôme</p> |
| <b>Mardi<br/>16/03</b>   | <p>Fromage blanc aux fines herbes<br/>Pavé de saumon à l'aneth<br/>Blé – Epinards à la crème<br/>Pêches au sirop</p>  | <p>Potage<br/>Rôti de porc à la provençale<br/>Pommes au four<br/>Fondue de poireaux<br/>Banane</p>                            |
| <b>Mercredi<br/>17/03</b>  | <p>Baeckeoffe garni<br/><i>Origine viande bovine : France</i><br/>Petits-suisses sucrés<br/>Orange</p>  | <p>Potage<br/>Sauté de dinde au pistou<br/>Macédoine de légumes<br/>Poire</p>  |
| <p><b>Jeudi<br/>18/03<br/>REPAS<br/>CANADIEN</b></p>  | <p><i>Soupe aux pois cassés et cerfeuil<br/>***</i><br/><i>Emincé de dinde aux fruits rouges et sirop<br/>d'érable</i><br/><i>Flan au potiron<br/>***</i><br/><i>Tarte aux noix et aux pommes</i></p> | <p>Potage<br/>Hachis parmentier<br/><i>Origine viande bovine : France</i><br/>Salade composée<br/>Compote pomme-cassis</p>     |
| <b>Vendredi<br/>19/03</b>  | <p>Salade de betteraves rouges<br/>Filet de colin en sauce<br/>Purée de navets<br/>Crème dessert au café</p>  | <p>Potage<br/>PLAT FROID<br/>Assiette du chasseur<br/>(volaille-champignons-salade-<br/>tomate-œuf)<br/>Gouda 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)*