



Menu "Standard" du 22 au 26 février 2010

	<p>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...</p>	
	Déjeuner	Dîner
Lundi 22/02	<p>Veau au curry Semoule – Tomates grillées Cantal Orange</p>	<p>Potage Rôti de porc aux herbes Printanière de légumes Fromage blanc aux fruits</p>
Mardi 23/02	<p>Potage aux poireaux Médaille de poisson au basilic Pommes au four – Aubergines <i>S/poisson : Rond de gîte aux épices</i> <i>Origine viande bovine : France</i> <i>Tagliatelles - Aubergines</i> Compote de poires à la cannelle</p>	<p>Potage PLAT FROID Gigot d'agneau Taboulé Mousse au café</p>
Mercredi 24/02	<p>Boudin noir sauce lyonnaise Purée de haricots verts Brie Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage Cuisse de poulet au jus Blé aux petits légumes Kiwi</p>
Jeudi 25/02	<p>Friand au fromage Galopin de veau sauce catalane Brocolis aux amandes Pomme</p>	<p>Potage Sauté de bœuf miroton <i>Origine viande bovine : France</i> Riz safrané au fenouil Fromage frais saveur vanille</p>
Vendredi 26/02	<p>Potage de légumes Filet de poisson meunière Gratin de salsifis à la provençale <i>S/poisson : Escalope de dinde sauce suprême – Pommes pins – Julienne de légumes</i> Tarte aux prunes</p>	<p>Potage Quiche lorraine Salade composée Rondelé aux herbes</p>

PLAT DE REMPLACEMENT : TOURTE AU RIESLING / MACEDOINE A LE CREME

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 "Standard" du 01 au 05 mars 2010

	La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...	
	Déjeuner	Dîner
Lundi 01/03	Potage à la carotte Sauté d'agneau à l'aigre-douce Boulghour – Courgettes Crème dessert à la vanille	Potage Cuisse de pintade au cidre Torsades Pomme
Mardi 02/03	Salade de radis au raifort Filet de colin sauce niçoise Purée de poireaux <i>S/poisson : Fricadelles de veau – Riz –</i> <i>Ratatouille</i> Orange	Potage Emincé de porc sauce jurassienne Pommes nature Chou rouge aux marrons St Albray
Mercredi 03/03	Potage de légumes Tranche de bœuf sauce bourgeoise <i>Origine viande bovine : France</i> Röstis de légumes Tarte à la noix de coco	Potage PLAT FROID Salade italienne Salade de tomates Petits-suisses sucrés
Jeudi 04/03	Cassoulet garni Bleu Cocktail de fruits au sirop	Potage Poisson pané – citron Gratin de légumes Yaourt arôme
Vendredi 05/03	Saumonette sauce moutarde Pommes persillées – Carottes vichy <i>S/poisson : Spaghettis bolognaise</i> <i>Origine viande bovine : France</i> Salade composée Comté Liégeois nappé caramel	Potage Fromage blanc (froid) Pommes sautées (chaud) Jambon blanc (froid) Poire

PLAT DE REMPLACEMENT : QUICHE AUX POIREAUX / SALADE COMPOSEE

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 "Standard" du 08 au 12 mars 2010


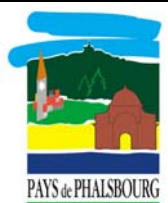

	La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...	
	Déjeuner	Dîner
Lundi 08/03	Hamburger de bœuf au paprika Gnocchis – Poêlée champêtre Cantalou Fromage blanc sucré	Potage Sauté de porc à la crème Potée de choux Poire
Mardi 09/03	Potage à la julienne de légumes Pavé de colin sauce tzatziki <i>S/poisson : Escalope de dinde</i> <i>Penne – Tomates provençales</i> Croisillon aux abricots	Potage Pavé fromager Carottes persillées Pomme
Mercredi 10/03	Jambon cru – cornichons Courgettes farcies Pommes sautées à l'ail Salade de fruits exotiques	Potage Rôti de veau sauce lyonnaise Purée dubarry Liégeois au chocolat
Jeudi 11/03	Choucroute garnie Chaumes Kiwi	Potage PLAT FROID Rollmops Salade de pommes de terre Yaourt aux fruits
Vendredi 12/03	Salade grecque Fleur de poisson et fruits de mer Riz créole <i>S/poisson : Emincé de veau</i> <i>Curry de légumes</i> Œufs à la neige	Potage Boulettes d'agneau sauce libanaise Semoule aux poivrons Orange

PLAT DE REMPLACEMENT : SPAGHETTIS BOLOGNAISE / SALADE COMPOSEE

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 "Standard" du 15 au 19 mars 2010

 <p>L'ALSACIENNE RESTAURATION — Elcor —</p>	<p>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...</p>		 <p>PAYS de PHALSBOURG</p>
	Déjeuner	Dîner	
Lundi 15/03	<p>Escalope de dinde viennoise Pommes noisettes Endives braisées Tomme blanche Pomme</p>	<p>Potage Fricassée de bœuf au bleu <i>Origine viande bovine : France</i> Haricots verts à l'ail Yaourt arôme</p>	
Mardi 16/03	<p>Fromage blanc aux fines herbes Pavé de saumon à l'aneth Blé – Epinards à la crème <i>S/poisson : Sauté de veau aux petits oignons – Nouilles – Chou rouge</i> Pêches au sirop</p>	<p>Potage Saucisse paysanne Pommes au four Fondue de poireaux Banane</p>	
Mercredi 17/03	<p>Baeckeoffe garni <i>Origine viande bovine : France</i> Mimolette Petits-suisses sucrés</p>	<p>Potage Crêpes au fromage Macédoine de légumes Poire</p>	
<p>Jeudi 18/03 REPAS CANADIEN</p> 	<p><i>Soupe aux pois cassés et cerfeuil ***</i> <i>Emincé de dinde aux fruits rouges et sirop d'érable</i> <i>Flan au potiron ***</i> <i>Tarte aux noix et aux pommes</i></p>	<p>Potage Cannellonis Salade composée Compote pomme-cassis</p>	
Vendredi 19/03	<p>Salade de betteraves rouges Filet de colin en sauce Purée de navets <i>S/poisson : Tartiflette à la volaille</i> <i>Salade composée</i> Crème dessert au café</p>	<p>Potage PLAT FROID Assiette du chasseur (jambon forêt-noire-pâté en croûte- tomate-œuf) Carré de l'est</p>	

PLAT DE REMPLACEMENT : OMELETTE PIPERADE / POTATOES

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)*