

Menu "Standard" du 25 au 29 janvier 2010



**La Communauté de Communes du Pays de
Phalsbourg
Le Chef vous propose ...**





	Déjeuner	Dîner
Lundi 25/01	Saucisse paysanne Purée de céleri Cantal Pomme	Potage Cannellonis Salade composée Yaourt nature velouté
Mardi 26/01	Potage de légumes Pavé de poisson à l'aneth Papillons – Brocolis <i>S/poisson : Tranche de bœuf sauce cocotte Origine viande bovine : France</i> Pommes sautées Tarte pomme-rhubarbe	Potage PLAT FROID Salade du berger Tomates – Céleri rémoulade Clémentines
Mercredi 27/01	Emincé de dinde à la forestière Semoule – Tomates provençales Carré de l'est Flan nappé caramel	Potage Escalope de porc panée – citron Haricots beurre persillés Poire
Jeudi 28/01	Salade italienne Spaghettis à la bolognaise Origine viande bovine : France Salade composée Compote pomme-framboise	Potage Rôti de veau sauce moutarde Pommes ¼ de lune – Chou rouge Yaourt aux fruits
Vendredi 29/01	Salades d'endives au bleu Paëlla au poisson <i>S/poisson : Filet de dinde sauce grand- mère – Röstis de légumes</i> Orange	Potage Friand à la viande Salade composée Tomme blanche

PLAT DE REMPLACEMENT : TORTELLINIS A LA VIANDE / 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 01 au 05 février 2010



 <p>L'ALSACIENNE DE RESTAURATION — Elber —</p>	<p>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...</p>		 <p>PAYS de PHALSBOURG</p>
	Déjeuner	Dîner	
Lundi 01/02	<p>Aiguillette de poulet à l'estragon Penne – Haricots verts Port Salut Petits-suisses fruités</p>	<p>Potage Boulettes d'agneau à la menthe Flageolets Poire</p>	
Mardi 02/02	<p>Filet de colin meunière Pommes nature Fondue de poireaux <i>S/poisson : Poitrine de veau farcie à la provençale – Polenta</i> Edam Clémentines</p>	<p>Potage Feuilleté de dinde Salsifis aux herbes Crème dessert au chocolat</p>	
Mercredi 03/02	<p>Potage à la carotte Jambon braisé au curry Gnocchis - Courgettes Flan pâtissier</p>	<p>Potage PLAT FROID Assiette comtoise (jambon forêt-noire-gouda-tomate- haricots verts-pommes de terre) Fromage blanc aux fruits rouges</p>	
Jeudi 04/02	<p>Chou-fleur aux amandes Omelette piperade Pommes rôties au thym Mousse au citron</p>	<p>Potage Rôti de porc aux cœurs de palmier Purée Crécy Pomme</p>	
Vendredi 05/02	<p>Potage de légumes Marmite du pêcheur <i>S/poisson : Tortellinis à la viande</i> <i>Salade composée</i> Orange</p>	<p>Potage Sauté de bœuf aux baies roses <i>Origine viande bovine : France</i> Flan de légumes Yaourt arôme</p>	

PLAT DE REMPLACEMENT SAUCISSE PAYSANNE / PUREE DE LEGUMES

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 février 2010

	La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...		
	Déjeuner	Dîner	
Lundi 08/02	Potage à la julienne de légumes Quenelles de foie sauce lyonnaise Pommes rissolées Orange	Potage Rôti de veau sauce marengo Pommes noisettes Choux de Bruxelles Flan vanille	
Mardi 09/02	Filet de colin sauce safranée Pommes vapeur – Choucroute <i>S/poisson : Pilons de poulet</i> <i>sauce citron – Petits pois-carottes</i> Brie Mousse au chocolat	Potage Croque-Monsieur Salade composée Clémentines	
Mercredi 10/02	Pâté en croûte-cornichons Hamburger de bœuf au poivre vert 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 Bouchée à la reine Nouilles Pomme	Potage PLAT FROID Tranche de bœuf – moutarde Salade de pommes de terre Salade de haricots verts Cantal	
Vendredi 12/02	Carottes cuites mimosa Filet de poisson sauce matelote <i>S/poisson : Sauté de veau au jus</i> <i>Purée – Endives braisées</i> Tartelette aux fruits	Potage Raviolis Salade composée Compote de pommes	

PLAT DE REMPLACEMENT : QUICHE LORRAINE / 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 février 2010

	La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...		
	Déjeuner	Dîner	
Lundi 15/02	Bœuf bourguignon <i>Origine viande bovine : France</i> Gratin de bettes et pommes de terre Camembert Crème dessert au caramel	Potage Fricassée de dinde sauce buffalo Potatoes Poire	
Mardi 16/02 Mardi gras 	Fonds d'artichaut vinaigrette Pavé de colin sauce duglérée <i>S/poisson : Emincé de veau à la crème</i> Riz à la brunoise de légumes Beignet à la confiture	Potage Escalope de porc au sésame Gnocchis – Champignons Mimolette	
Mercredi 17/02	Lasagnes Salade composée Munster Ananas frais	Potage Omelette au fromage Purée de potiron Liégeois vanille	
Jeudi 18/02	Potage de légumes Couscous garni Tarte aux cerises	Potage Tarte au fromage Salade composée Salade de fruits exotiques	
Vendredi 19/02	½ pamplemousse Filet de saumon sauce au fenouil Pommes persillées – Carottes Vichy <i>S/poisson : Penne à la volaille</i> Salade composée Petits-suisses fruités	Potage PLAT FROID Kassler en croûte Salade de pommes de terre Kiwi	

PLAT DE REMPLACEMENT : TOMATES FARCIES / COQUILLETTES

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)