ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SERVICE A TABLE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 09 au 15 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	LE PETIT CHAPERON ROUGE	Vendredi
Potage Crécy au fromage (carottes fraiches) Merlu sauce à l'aneth Torsades tricolores Petit moulé aux noix **Clémentine**	Salade de riz **Saucisse blanche** au jus *S/porc : Saucisse de volaille* Purée de céleri frais (pommes de terre) St Paulin **Poire**	**FERIE** **ARMISTICE 1914-1918** 	**Salade de chou rouge** **vinaigrette à la crème de marrons** **Pilons de poulet sauce** **aux champignons des bois** **Pommes forestines** **Fromage blanc aux fruits rouges** **Galettes au beurre**	Jus d'orange **Semoule** et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes fraiches-courgettes-navets frais-poivrons-oignons-tomates) **Camembert à la coupe** **Purée pomme-banane** (coupelle)

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Flageolets à la crème de tomate Torsades tricolores	Saucisse veggie au jus Purée de céleri frais (pommes de terre)		**Omelette nature sauce** **aux champignons des bois** **Pommes forestines**	Idem menu standard

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.

ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SERVICE A TABLE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 16 au 22 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage	Salade verte	Potage de potiron	Salade de betteraves rouges au cerfeuil	Salade de carottes râpées
Byriani aux légumes (courgette-carotte fraiche-petits pois-fèves-raisins-curry) Riz	Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre et épaule) *S/porc : Tartiflette à la volaille*	Sauté de veau sauce marengo Blé Brocolis à l'ail	Colin sauce au citron Potée de légumes auvergnate (pommes de terre-carotte-chou chinois)	Spaghettis à la bolognaise
Carré de l'est à la coupe	*fromage dans le plat	Coulommiers à la coupe	Tome à l'ail des ours à la coupe	Emmental râpé
Pomme	Orange	Crème dessert vanille	Cake au chocolat	Yaourt aux fruits à servir

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

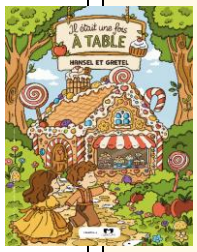
Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Idem menu standard	Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre)	Bouchées aux haricots azukis sauce tomate Blé - Brocolis à l'ail	Pavé fromage épinards aux graines de courge - Potée de légumes (pommes de terre-carotte-chou chinois)	Spaghettis à la bolognaise végétale (égrené végétal)

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.

ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SERVICE A TABLE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 23 au 29 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	HANSEL ET GRETEL
Potage aux **poireaux frais**	Taboulé	Salade de haricots verts mimosa	Salade coleslaw (**chou blanc** - **carottes**)	Salade d'endives aux dés de mimolette
Sauté de porc au curry *S/porc : Sauté de dinde* Frites	Nuggets de poulet (filet) Ketchup **Petits pois** aux oignons	Hoki à l'oseille **Penne** **Carottes fraiches**	Gnocchis sauce à la provençale	Fricassée de bœuf sauce au miel Purée de courge butternut
Gouda	**Brie à la coupe**	**St Morêt**	Râpé italien	Bleu à la coupe
Flan vanille nappé caramel	**Clémentine**	Kiwi	**Yaourt arôme myrtilles**	Compote pomme-pain d'épices



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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Œufs durs sauce au curry Frites	Bouchées de blé panées Ketchup **Petits pois** aux oignons	Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate **Penne** - **Carottes fraiches**	Idem menu standard	Galette haricots blancs, échalote et persil sauce au miel Purée de courge butternut

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.

ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SERVICE A TABLE
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 30 novembre au 06 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de macédoine	Salade de **betteraves rouges** sauce au fromage blanc	Salade de céleri rémoulade	Salade verte au maïs	Potage à la crème de courgette
Poisson meunière citron	Colombo de lentilles corail au curcuma et lait de coco	Steak haché sauce chasseur	Choucroute (chou et pommes de terre) avec **knack**	Emincé de poulet sauce tomate
Epinards à la crème	**Riz**	Fricassée de légumes d'hiver (pdt-navets-rutabaga-potiron)	*S/porc : Knack de volaille* Moutarde douce alsacienne	**Coquillettes**
Carré de l'est à la coupe	Emmental à la coupe	Mimolette	**Munster à la coupe**	Fromage frais au sel de Guérande
Moelleux à l'ananas	**Pomme**	**Fromage blanc** stracciatella	**Clémentine**	Petits-suisses fruités

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Pané de blé citron **Epinards** à la crème	Idem menu standard	Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - Fricassée de légumes d'hiver (pdt-navets-rutabaga-potiron)	Saucisse veggie au jus **Pommes nature** **Chou à choucroute**	Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate **Coquillettes**

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.

ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SELF
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 09 au 15 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	LE PETIT CHAPERON ROUGE	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix		**Entrée au choix**	Entrée au choix
Merlu sauce à l'aneth	**Saucisse blanche** au jus	**FERIE**	**Pilons de poulet sauce**	**Semoule** et légumes couscous
Torsades tricolores	*S/porc : Saucisse de volaille*	**ARMISTICE 1914-1918**	**aux champignons des bois**	aux pois chiches et à la coriandre
	Purée de céleri frais		**Pommes forestines**	(carottes fraiches-courgettes-navets frais-poivrons-oignons-tomates)
Fromage au choix	(pommes de terre)		**Fromage au choix**	Fromage au choix
Dessert au choix	Fromage au choix		**Dessert au choix**	Dessert au choix
	Dessert au choix			

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Flageolets à la crème de tomate	Saucisse veggie au jus		**Omelette nature sauce**	Idem menu standard
Torsades tricolores	Purée de céleri frais		**aux champignons des bois**	
	(pommes de terre)		**Pommes forestines**	

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.

ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SELF
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 16 au 22 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Byriani aux légumes (courgette-carotte fraiche- petits pois-fèves-raisins-curry) Riz	Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre et épaule) *S/porc : Tartiflette à la volaille*	Sauté de veau sauce marengo Frites	Colin sauce au citron Potée de légumes auvergnate (pommes de terre-carotte-chou chinois)	Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Cake au chocolat	Dessert au choix

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Idem menu standard	Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre)	Bouchées aux haricots azukis sauce tomate Frites	Pavé fromage épinards aux graines de courge - Potée de légumes (pommes de terre-carotte-chou chinois)	Spaghettis à la bolognaise végétale (égrené végétal) Emmental râpé

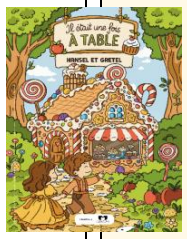
Poissons issus de la pêche durable
Recette Maison
Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.
Fruits et légumes de saison
Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal
Produits issus du Commerce Equitable européen ou international
Les produits soulignés sont d'origine 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.

ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SELF

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 23 au 29 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	HANSEL ET GRETEL
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Sauté de porc au curry *S/porc : Sauté de dinde* Pommes cubes rôties	Nuggets de poulet (filet) Ketchup Petits pois aux oignons	Hoki à l'oseille Penne Carottes fraiches	Gnocchis sauce à la provençale Râpé italien	Fricassée de bœuf sauce au miel Purée de courge butternut
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix



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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Œufs durs sauce au curry Pommes cubes rôties	Bouchées de blé panées Ketchup Petits pois aux oignons	Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate Penne - Carottes fraiches	Idem menu standard	Galette haricots blancs, échalote et persil sauce au miel Purée de courge butternut

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.

ECOLE EUROPEENNE DE STRASBOURG - SELF
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 30 novembre au 06 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Poisson meunière citron Frites	Colombo de **lentilles corail** au curcuma et lait de coco **Riz**	Steak haché sauce chasseur Fricassée de légumes d'hiver (pdt-navets-rutabaga-potiron)	Choucroute (chou et pommes de terre) avec **knack** *S/porc : Knack de volaille* Moutarde douce alsacienne	Emincé de poulet sauce tomate **Coquillettes**
Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
Moelleux à l'ananas	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

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

Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Pané de blé citron Frites	Idem menu standard	Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - Fricassée de légumes d'hiver (pdt-navets-rutabaga-potiron)	Saucisse veggie au jus **Pommes nature** **Chou à choucroute**	Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate **Coquillettes**

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.