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

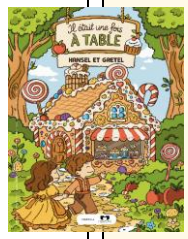
Menu Végétarien	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*	*Menu Végétarien*
Idem menu standard	Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre)	Bouchées aux haricots azukis sauce tomate Frites	Pavé fromage épinards aux graines de courge - Potée de légumes (pommes de terre-carotte-chou 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.