

# COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE HAGUENAU

## L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

**Les menus du 05 au 11 janvier 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs vinaigrette  ✿✿	Salade de <u>chou chinois</u> 🍎 à la coriandre  ✿✿	Potage de légumes au fromage (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)  Galette basquaise à l'estragon Polenta <u>Haricots verts</u>  ✿✿	Salade de <u>betteraves rouges</u> au cerfeuil  ✿✿	Salade de pâtes aux petits légumes  ✿✿
Goulash de <u>lentilles vertes</u> , poireaux et <u>céleri frais</u> 🍎 <u>Pommes vapeur</u> (cubes)  ✿✿	<u>Emincé de poulet</u> au jus  <u>Spaetzles IGP</u>  ✿✿	Emmental à la coupe  ✿✿	Poisson pané Citron Purée d'épinards  ✿✿	<u>Bœuf</u> aux oignons  <u>Carottes fraîches</u> Vichy  ✿✿
Pont l'Evêque AOP à la coupe  ✿✿	Vache qui rit  ✿✿	Carré de l'est à la coupe   <u>GALETTE DES ROIS</u>  ✿✿		<u>St Morêt</u>  ✿✿
Clémentine 🍊	<u>Crème dessert au chocolat</u>	Banane 🍌🍎	Yaourt quetsches-cannelle à servir	<u>Galette des Rois</u> aux pommes

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard	Idem menu standard	Œufs durs sauce béchamel <u>Carottes fraîches</u> Vichy

 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.

**Les menus du 12 au 18 janvier 2026**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs 	Salade de haricots verts 	Salade de pommes de terre 	Salade d'endives 	Potage aux poireaux 
Blanquette de dinde Riz pilaf 	Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) 	Colin sauce bretonne Chou-fleur persillé 	Croziflette (épaule) savoyarde Emmental râpé 	Steak haché sauce chasseur Petits pois à la crème 
 <u>Munster à la coupe</u> 	Camembert à la coupe 	Gouda 	(fromage dans le plat) 	Yaourt arôme 
Orange 	Pomme 	Fromage blanc stracciatella	Compote pomme-myrtilles 	Gâteau sec

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Flageolets à la crème de curry Riz pilaf	Idem menu standard	Idem menu standard	Croziflette (julienne de légumes-champignons-échalotes-crème) Emmental râpé	Omelette fraiche nature Petits pois à la crème

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.

**COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE HAGUENAU**  
**L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !**

**Les menus du 19 au 25 janvier 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> 🍎  <u>Cuisse de poulet au jus</u> <u>Coquillettes</u>  Fromage au sel de Guérande  <u>Flan vanille nappé caramel</u>	Jus de pomme   <u>Nuggets de poisson</u> Ketchup Purée de <u>brocolis</u> 🍎   <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u>  <u>Poire</u> 🍎	Salade de <u>céleri</u> rémoulade  <u>Cheeseburger à composer*</u> Pommes noisettes Ketchup  *fromage  <u>Yaourt à la fraise</u> à servir	Potage de <u>potiron</u> 🏠  Chili végétarien (haricots rouges-mais- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u> )  <u>Riz pilaf</u>  Mimolette  Petits-suisses sucrés	Salade de betteraves rouges   <u>Choucroute</u> ( <u>chou</u> et <u>pomme de terre</u> ) garnie ( <u>knack</u> et <u>kassler</u> ) 🐷 <u>Moutarde douce alsacienne</u>   <u>Brie à la coupe</u>  <u>Clémentine</u> 🍋

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Coquillettes</u>	Idem menu standard	Cheeseburger VG à composer Pommes noisettes Ketchup	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce <u>Pommes nature</u> <u>Chou</u> à choucroute

 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.

**COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE HAGUENAU**  
**L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !**

**Les menus du 26 janvier au 01 février 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <u>pois cassés</u> 	Salade coleslaw  ( <u>carottes</u> - <u>chou blanc</u> ) 	Macédoine rémoulade  Escalope de dinde sauce moutarde  <u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou rouge frais</u> braisé     <u>Tomme nature à la coupe</u>   <u>Banane</u> 	<u>Salade verte Batavia</u>  Penne à la bolognaise maison  Emmental râpé  Kiwi 	Salade de maïs aux poivrons  Bouchées au pistou sauce tomate  <u>Courge butternut</u> braisée   Cantal AOP  Moelleux à l'ananas 
~ ~	~ ~	~ ~	~ ~	~ ~
Merlu sauce à l'aneth Haricots beurre à la tomate	<u>Sauté de porc</u> au romarin Gnocchis			
~ ~	~ ~			
Coulommiers à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes			
~ ~	~ ~			
<u>Yaourt arôme passion</u>	Crème dessert à la vanille			
		(issue d'une région ultra-périphérique)		

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	Gnocchis aux champignons sauce curry Râpé italien	Croustillant avoine-légumes-fromage sauce tomate - <u>P. vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé	Penne sauce bolognaise végétale (égrené végétal)	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.