






















SEMAINE 11

Du 10 au 14 mars 2025

STANDARD

LE JOUR DU 

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|--|
|  Potage légumes |  Salade haricots verts |  Céleri façon rémoulade |  Salade arizona (riz, tomate, petit pois, maïs, emmental) | Salade de blé fantaisie (blé; tomate; maïs) |
| Rougail saucisse  Riz |  Poulet rôti sce romarin Coudes |  Emincé de porc andalouse Poelée de légumes |  Filet de saumon sauce aurore |  Galette italienne sauce tomate |
|  Omelette sauce tomate  Riz |  Pané de blé sauce tomates Coudes |  Pavé de Hoki sauce citron Poêlée de légumes |  Brocolis | Petit pois carottes |
|  Yaourt aromatisé |  Cantal |  Brie |  Petit suisse & sucre | Coulommiers |
|  Fruit du jour |  Flan chocolat |  Tapioca vanille |  Moelleux banane chocolat | Fruit du jour |



Local



Race à viande



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Origine France



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien



Plat cuisiné par le Chef



Pêche responsable



Recette développée par nos Chefs experts



Produit durable



Produit issu de l'agriculture biologique

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION