





















SEMAINE 48

Du 25 au 29 Novembre 2024

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Potage de légumes</b>	<b>Salade verte et noix</b>	<b>Mélange de crudités</b> (carottes, céleri)	 <b>Accras de morue</b>	<b>Salade risetti à l'italienne</b>
 <b>Cuisse de poulet romarin</b> <b>Gnocchis</b>	 <b>Sauté de porc sce</b> <b>marango</b> <b>Chou-fleur persillé</b>	 <b>Colin Alaska sce</b> <b>hollandaise</b>	 <b>Colombo de volaille</b> <b>Riz pilaf</b> 	 <b>Pané de blé sauce tomate</b>
 <b>Hoki sce aneth</b> <b>Gnocchis</b>	 <b>Œuf dur sauce aurore</b> <b>Chou-fleur persillé</b>	<b>Printanière de légumes</b>	 <b>Colombo courgette,</b> <b>lentille corail et riz</b>	<b>Epinards béchamel</b>
 <b>Fromage blanc nature &amp; sucre</b>	 <b>Munster</b>	 <b>Saint Môret</b>	 <b>Fromage blanc coulis de mangue</b>	 <b>Fromage frais au sel de guérande</b>
 <b>Fruit du jour</b>	<b>Pancakes au sirop d'érable</b>	  <b>Purée pomme poire</b>	 <b>Moëlleux ananas coco</b>	 <b>Fruit du jour</b>



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION