























SEMAINE 7

Du 10 au 14 février 2025

STANDARD

BONNES VACANCES

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou rouge râpé vinaigrette	Salade verte et maïs	 Taboulé Libanais (boulgour, poivrons, tomates, cumin)	 Crêpe fromage	 Velouté de potiron
 Sauté de porc à l'ancienne Purée de pdt	  Tajine végétarien	 Escalope de poulet à la crème Fondue de poireaux	  Emincé de bœuf stroganoff (crème, paprika, champignons) Printanière de légumes	  Merlu blanc sauce aneth
  Hoki sauce tomate Purée de pdt		 Omelette fromage Fondue de poireaux	 Colin d'Alaska sauce citron Printanière de légumes	Pommes smiles
 Pont l'évêque	 Fromage blanc et sucre	 Comté	 Rondelé nature	Edam
Compote pomme vanille	 Brownie aux haricots rouges	 Fruit du jour	Mousse au chocolat	Fruit du jour



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