















SEMAINE 13

Du 24 au 28 mars 2025

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	 Taboulé (semoule)	 Chou rouge vinaigrette	 Macedoine vinaigrette	 Salade de crudités vinaigrette à l'indienne
  Macaronis à la carbonara	  Hoki sauce à l'aneth	  Blé aux haricots rouge à la mexicaine	  Escalope de dinde au curry  Riz	 Sauté de bœuf marengo Céleri braisé
 Macaronis à la carbonara de poisson	Carottes braisées		 Bouché soja sauce tomate  Riz	 Filet de saumon sauce ciboulette Céleri braisé
 Camembert	 Emmental	Mimolette	 Brie	 Fromage frais sucré
 Yaourt aux fruit	 Fruit du jour	  Purée pomme vanille	 Fruit du jour	 Moelleux choco coco



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