






















SEMAINE 14

STANDARD

Du 31 mars au 4 avril 2025

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade pastourelle (tomate, poivron, tortis)	 Céleri vinaigrette	 Salade de pomme de terre échalotte ciboulette	 Chou rouge rémoulade balsamique	 Salade de lentilles
 Poulet rôti Haricots beurrés braisés	 Tajine de légumes boulgour pois chiches	  Sauté de veau sauce printanière (oignons, carotte, petit pois, tomate) Ratatouille	Steak haché de bœuf sauce tomate Semoule	 Beignet de poisson
 Pané de blé Haricots beurrés braisés		 Croq veggi fromage Ratatouille	 Galette tex mex sauce tomate Semoule	Epinard béchamel
 Fondu président	 Cantal	 Fromage blanc et sucre	 Petit moulé nature	 Yaourt nature et sucre
Fruit du jour	 Flan nappé caramel	Fruit du jour	 Purée pomme rhubarbe	 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