

























SEMAINE 47

Du 18 au 22 novembre 2024

LE JOUR DU 

STANDARD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de potiron	 Haricots vert	 Carottes cuites vinaigrette agrumes	Crêpe jambon fromage Crêpe fromage 	Chou-rouge rapé
Sauté de porc chasseur Pdt et céleri	   Semoule pois chiches, carotte crème coco coriande	 Escalope de poulet sauce normande Brocolis	Boulette d'agneau sauce curcuma Tortis 	  Filet de saumon sce bretonne
  Hoki sauce tomate Pdt et céleri		 Omelette fromage Brocolis	  Colin meunière Tortis	Pommes persillées
 Yaour nature et sucre	 Camembert	 Comté	Rondelé nature	Edam
 Fruit du jour	 Crème dessert chocolat	île flottante	 Fruits aux sirop	  Purée pommes miel 



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