




















SEMAINE 18

Du 28 avril au 2 mai 2025

STANDARD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade bicolore (radis, carotte)	 Courgettes râpées vinaigrette	 Salade de blé fantaisie		 Salade verte et noix
  Sauté de bœuf printannier  Coquillettes	 Tajines de légumes, pois chiches, abricots secs et semoule	 Curry de poisson au lait de coco	1er mai	 Hachis parmentier
 Omelette sauce tomate  Coquillettes		 Brocolis		  Parmentier de poisson
Edam	 Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin		 Yaourt nature sucré
Liégeois chocolat	 Flan vanille	Fruit du jour		Compote pomme banane



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