





















SEMAINE 20

Du 12 au 16 mai 2025

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade ice berg	Radis beurre	 Salade de lentilles échalotes	Salade de céleri fromage blanc	Cake aux fromages
  Emincé de boeuf sauce provençale Pommes de terre persillées	  Escalope de dinde au curry Petit pois 	  Blanquette de saumon marinière	Cordon bleu de volaille  Tortis	 Omelette sauce napolitaine
 Œuf dur sauce aurore Pommes de terre persillées	 Hoki sauce aneth Petit pois 	Jardinière de légumes	  Colin meunière  Tortis	Brunoise de légumes
 Munster	Saint Paulin	Moulé ail et fines herbes	 Tomme noire	 Vache qui rit
Liégeois vanille	Chou à la vanille	Fruit du jour	 Yaourt nature sucré	 Fruit du jour



Local



Bleu Blanc Cœur



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