

SEMAINE 36

Du 31 août au 04 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates basilic et dés de brebis		Salade de lentilles	Jambon de dinde
	Escalope de poulet sauce bleu		Sauté de bœuf bourguignon	Œuf dur mayo
	Riz		Chou- fleur braisés	Colin d'alaska sauce citron
	Pavé fromager		Boulette de soja	Courgettes persillées et pdt
	Riz sauce bleu		Chou-fleur Braisés	
	Boud'chou			Buchette mi-chèvre
	Purée de pomme poire		Nectarine	Yaourt aromatisé
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	

SEMAINE 37

Du 07 au 11 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de perle estivale Galopin de veau au jus Haricots verts persillés Tarte aux légumes Haricots verts persillés Pêche 	Radis beurre Tortis sauce fromagère et champignons  Mimolette Fromage blanc sucré		Pâté en croûte et cornichons Potée Champenoise Croque épinards fromage Carottes Tarte au sucre	Salade de blé citron coriande Hoki sauce aneth Brocolis à l'ail Emmental Pomme
 Local  Race à viande  Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur  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	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates	Salade pâtes basilic		Concombres	Tarte chèvre basilic
Sauté de bœuf aux poivrons	Hoki sauce citron		Tartiflette	Cordon bleu
Gnocchi				Carottes persillées
Omelette Gnocchi	Chou-fleur		Tartiflette végété	Tarte aux poireaux Carottes persillées
	Gouda			<u>Pour Betheny Reims</u> <u>Currywurt (saucisse au curry</u> <u>Les Kasespatzle (Pates au fromage)</u>
Yaourt aromatisé	Banane			Emmental
			Purée de pomme	Fruit de saison



Local



Bleu Blanc Cœur



Origine France



Plat végétarien



Plat cuisiné par le Chef



Recette développée par nos Chefs experts



Produit durable





Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

SEMAINE 40

Du 28 Septembre au 02 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tomates et œuf dur		Salade verte et croutons	Jambon de dinde Végé Macédoine mayo
Emincé de dinde sauce mormande Courgettes	Feijoada (haricots rouge, saucisse fumée, carottes, lardons) France		Pané fromager	Colin alaska meunière Végé
Végé Pavé fromager Courgettes			Tortis sauce tomate	Brunoise de légumes + pdt
	Fleur des sources			Edam
Pêche Bio	Fromage blanc vanille		Kasutera (gâteau au yaourt) Bio	Fruit de saison Bio



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

