

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	

SEMAINE 38

Du 14 au 18 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au champignons	Melon		 Concombres	Salade de boulgour italienne 
Omelette sauce fromage  	 Steak haché sauce champignons		Emincé de poulet sauce caramel	 Colin sauce hollandaise
Pdt et fondu de poireaux	Purée de pdt		Riz créole	
	 Stick de fromage		 Nugget's de blé	Navets persillés
	Purée de pdt		Riz créole	
	Tomme noire			Carré de l'est
Banane 	Gélifié à la vanille		Beignet au chocolat	Fruit de saison 



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



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				 Tarte aux poireaux Carottes persillées
 Gnocchi	Chou-fleur		 Tartiflette végé	Pour Betheny Reims Currywurt (saucisse au curry Les Kasespatzle (Pates au fromage)
	Gouda			Emmental
Yaourt aromatisé	Banane 		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
Emincé de dinde sauce mormande	Feijoada (haricots rouge, saucisse fumée, carottes, lardons)			Macédoine mayo
Courgettes			Pané fromager	Colin alaska meunière
Pavé fromager				
Courgettes			Tortis sauce tomate	Brunoise de légumes + pdt
	Fleur des sources			Edam
Pêche	Fromage blanc vanille		Kasutera (gâteau au yaourt)	Fruit de saison



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

