

SEMAINE 24

Du 08 au 12 juin 2026

STANDARD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade de pommes de terre vinaigrette</b>	 <b>Salade de radis et maïs vinaigrette</b>	<b>Pastèque</b>	 <b>Courgettes râpées aux dés de brebis</b>	 <b>Cake au fromage</b>
<b>Cordon bleu</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Jambon braisé</b> <b>Lentilles au jus</b>	 <b>Sauté de veau sauce chasseur</b> <b>Pommes de terre rissolées</b>	 <b>Marmite de poisson sauce basquaise</b> (tomates, oignons, poivrons)	 <b>Œuf dur béchamel</b>
 <b>Pavé fromager</b> <b>Ratatouille</b>	 <b>Galette italienne sauce basilic</b> <b>Lentilles au jus</b>	 <b>Galette tex mex sauce tomate</b> <b>Pommes de terre rissolées</b>	 <b>Risonis (pâtes)</b>	<b>Epinars et pommes de terre</b>
 <b>Yaourt nature et sucre</b>	 <b>Brie</b>	<b>Gouda</b>	  <b>Fromage frais nature et sucre</b>	<b>Saint Paulin</b>
<b>Fruit du jour</b>	<b>Flan caramel</b>	 <b>Yaourt aromatisé</b>	  <b>Gâteaux basque</b>	 <b>Fruit du jour</b>



Local



Bleu Blanc Coeur



Race à viande



Origine France



Label Rouge



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