














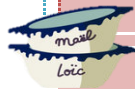



SEMAINE 21

Du 18 au 22 mai 2026

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade de carotte et maïs vinaigrette</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>	 <b>Salade de tomate et mozzarella</b>	 <b>Rillettes de poisson échalotes ciboulettes</b>	 <b>Salade de concombres vinaigrette</b>
 <b>Quenelles nature sauce aurore</b> (tomates, oignons, crème)	 <b>Filet de hoki sauce Bonne femme</b> (crème, champignons, fumet de poisson, citron)	 <b>Escalope de porc sauce charcutière</b> <b>Pâtes papillons</b>	 <b>Cuisse de poulet sauce frigousse</b> <b>Fricassée de carottes et pommes de terre</b>	<b>Cheese burger</b> <b>Frites</b> Ketchup
<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Purée de pommes de terre et chou fleur</b>	 <b>Pané fromager</b> <b>Pâtes papillons</b>	 <b>Cube de colin sauce Bretonne</b> <b>Fricassée de carottes et pommes de terre</b>	<b>Fish burger</b> <b>Frites</b> ketchup
 <b>Emmental</b>	 <b>Camembert</b>	<b>Fraidou</b>	 <b>Fromage sel de Guérande</b>	<b>Gouda</b>
 <b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Fruit du jour</b>	 <b>Flan vanille</b>	 <b>Crêpe caramel au beurre salé</b>	 <b>Purée de pommes fraises</b>



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