



















SEMAINE 23

Du 01 au 05 juin 2026

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw	Salade verte et croutons	Salade de blé au dés de fromage	Salade de tomates vinaigrette
 Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, pois chiches)	  Emincé de bœuf aux herbes Printanière de légumes	   Rôti de dinde provençale Coquillettes	 Colin meunière et citron	 Hachis Parmentier
	 Omelette Printanière de légumes	 Bouchée azukis sauce tomate Coquillettes	 Carottes au beurre	 Parmentier de poisson
 Boud'chou	 Yaourt nature et sucre	 Fondu président	 Camembert	 Saint Nectaire
 Fruit du jour	Eclair chocolat	Liégeois vanille	Fruit du jour	 Purée pomme pêche verveine



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

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION