




















SEMAINE 26

Du 22 au 26 juin 2026

STANDARD

LE JOUR DU 

 Repas froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs vinaigrette	 Betterave à la vinaigrette	 Salade de tomates vinaigrette	Radis et beurre	Salade de carottes râpées vinaigrette
 Colin gratiné au fromage	 Quenelles nature sauce béchamel	  Sauté de veau provençale Gratin de courgettes aubergines pdt	   Roti de dinde froid mayonnaise Salade de coquillettes d'été	Nuggets de volaille ketchup Brocolis persillés
 Blé et piperade	Riz aux petits légumes	  Croq à l'italienne Gratin de courgettes aubergines pdt	 Œuf dur mayonnaise Salade de coquillettes d'été	 Poisson pané ketchup Brocolis persillés
 Tomme noire	 Mimolette	 Emmental	 Camembert	 Yaourt nature sucré
 Fromage frais aux fruits	Fruit du jour	Mousse au chocolat	 Fruit du jour	 Gâteaux aux pommes



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