

















SEMAINE 25

Du 15 au 19 juin 2026

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salami et cornichons Œuf dur mayonnaise</p> <p></p> <p>  Hoki sauce citron</p> <p>Purée de courgettes</p> <p> Cantal</p> <p> Fruit du jour</p>	<p>Salade de concombres vinaigrette</p> <p></p> <p> Gnocchis sauce tomate basilic</p> <p>Fromage râpé italien</p> <p> Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Moelleux citron individuel</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Kassler sauce moutarde Printanière de légumes</p> <p> Colin sauce crème Printanière de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade verte tomates et croutons</p> <p>  Sauté de bœuf provençale Pommes de terre et carottes</p> <p>Omelette provençale Pommes de terre et carottes</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Melon</p> <p>  Paëlla de poulet</p> <p> Paëlla de poisson</p> <p>Fraidou</p> <p> Milk shake vanille fraise</p>



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