SEMAINE 41

# Du 5 au 9 octobre 2026



Menu le petit Chaperon Rouge

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Crêpe au fromage | Accras de morue | Salade de carottes | Betterave rouge vinaigrette | LE JOUR DU Végé<br>Salade de concombres |
| Hoki sauce américaine | Gratin de coquillettes aux dès de volaille<br>Salade verte | Escalope de porc sauce moutarde<br>Haricots blanc au jus | Sauté de bœuf sauce champignons<br>Gratin de pomme de terre et potiron | Couscous végétarien<br>(semoule, pois chiches, légumes couscous) |
| Haricots verts persillés | Gratin de poisson coquillettes<br>Salade verte vinaigrette | Œuf brouillé<br>Haricots blanc au jus | Quenelles sauce champignons<br>Gratin de pdt potiron | |
| Cantal | Boud'chou | Fromage sel de Guérande | Fromage blanc crème de marron | Saint nectaire |
| Fruits du jour | Liégeois vanille | Muffin vanille au pépite de chocolat | Galette au beurre | Purée de pommes et poire |

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