






















SEMAINE 14

STANDARD

# Du 31 mars au 4 avril 2025

**LE JOUR DU** 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade pastourelle</b> (tomate, poivron, tortis)	 <b>Céleri vinaigrette</b>	 <b>Salade de pomme de terre</b> échalotte ciboulette	 <b>Chou rouge rémoulade</b> balsamique	 <b>Salade de lentilles</b>
 <b>Poulet rôti</b> <b>Haricots beurrés braisés</b>	 <b>Tajine de légumes</b> boulgour pois chiches	  <b>Sauté de veau sauce</b> printanière (oignons, carotte, petit pois, tomate) <b>Ratatouille</b>	<b>Steak haché de bœuf</b> sauce tomate <b>Semoule</b>	 <b>Beignet de poisson</b>
 <b>Pané de blé</b> <b>Haricots beurrés braisés</b>		 <b>Croq veggi fromage</b> <b>Ratatouille</b>	 <b>Galette tex mex sauce</b> tomate <b>Semoule</b>	<b>Epinard béchamel</b>
 <b>Fondu président</b>	 <b>Cantal</b>	 <b>Fromage blanc et sucre</b>	 <b>Petit moulé nature</b>	 <b>Yaourt nature et sucre</b>
<b>Fruit du jour</b>	 <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Fruit du jour</b>	 <b>Purée pomme rhubarbe</b>	 <b>Fruit du jour</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