LES PITCHOUNS ET LES LOUSTICS
L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu végétarien

Les menus du 12 au 16 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Radis roses	Salade de céleri rémoulade	Macédoine vinaigrette	Salade de concombres à la ciboulette
Poisson pané	Cappelletis au fromage	Emincé de poulet	Kassler sauce moutarde	Fricassée de bœuf
Citron	sauce tomate	sauce milanaise	*S/porc : Rôti de dinde*	sauce chasseur
Carottes fraiches Vichy		Blé aux petits légumes	Purée de courgettes fraiches	Gnocchis
Munster à la coupe	Emmental râpé	Camembert à la coupe	St Morêt	St Paulin
Poire	Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)	Yaourt arôme passion	Clafoutis cerise-chocolat	Flan vanille nappé caramel

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*	*Menu sans viande*
Idem menu standard	Idem menu standard	Duo de lentilles beluga et lentilles corail Blé aux petits légumes	Quenelles nature sauce paprika Purée de courgettes fraiches	Fricassée de haricots rouges, poivrons, maïs et sauce tomate Gnocchis

Poissons issus de la pêche durable
Recette Maison
Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.
Fruits et légumes de saison
Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal
Produits issus du Commerce Equitable européen ou international
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.
Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.
Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.