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

Les menus du 30 juin au 4 juillet 2025

Menu végétarien — Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de pomme	Tomates cerises	Quiche aux légumes	Salade de **concombres** à la menthe	**Melon**
Couscous aux **boulettes de bœuf** (**semoule-carottes fraiches-courgettes fraiches-navets**-poivrons-oignons-pois chiches)	Pizza au fromage Salade verte	**Emincé de porc** au jus *S/porc : Emincé de poulet* **Riz** pilaf Piperade maison	Cappelletis au fromage sauce tomate	Merlu sauce à l'oseille **Pommes vapeur** **Haricots verts**
Tome à l'ail des ours à la coupe	Coulommiers à la coupe	**Vache qui rit**	**Emmental râpé**	Mimolette
Nectarine	Yaourt aux fruits alsacien à servir	Pêche	**Purée pomme-banane** (coupelle)	Flan 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*
Couscous aux bouchées pistou (**semoule-carottes fraiches-courgettes fraiches-navets**-poivrons-oignons-pois chiches)	Idem menu standard	Omelette nature (**œufs**) **Riz** pilaf Piperade maison	Idem menu standard	Idem menu standard

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.