

LES PITCHOUNS ET LES LOUSTICS

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 FERME	Salade verte 🌿 🍴 Cappelletti au fromage sauce provençale 🌿 🍴 Emmental râpé 🌿 🍴 Pastèque 🍈	Croisillon aux champignons 🌿 🍴 Sauté de porc au jus <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Quinoa Brocolis à l'ail 🌿 🍴 Petit moulé nature 🌿 🍴 Compote pomme-banane 🍏	Salade de concombres 🥒 à la menthe 🌿 🍴  Poisson pané Ketchup Purée d'épinards 🌿 🍴 Carré de l'est à la coupe 🌿 🍴 Yaourt à l'abricot à servir	Salade de betteraves rouges 🍷 🌿 🍴 Chili aux légumes (haricots rouges-maïs-carottes fraîches 🍷 et courgettes fraîches 🍷)  Riz pilaf 🌿 🍴 Munster à la coupe 🌿 🍴 Nectarine 🍑

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	Œufs durs sauce tomate Quinoa Brocolis à l'ail	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.