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

Les menus du 16 au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage	**Salade verte**	Potage de **potiron**	Salade de betteraves rouges au cerfeuil	Salade de **carottes râpées**
Byriani aux légumes (**courgette**-**carotte fraiche**-**petits pois**-fèves-raisins-curry) **Riz**	Tartiflette au fromage à raclette (**pommes de terre** et **épaule**) *S/porc : Tartiflette à la volaille*	Sauté de veau sauce marengo **Blé** **Brocolis** à l'ail	Colin sauce au citron Potée de légumes auvergnate (**pommes de terre**-**carotte**-**chou chinois**)	**Spaghettis** à la bolognaise
Carré de l'est à la coupe	*fromage dans le plat	Coulommiers à la coupe	**Tome à l'ail des ours à la coupe**	**Emmental râpé**
Pomme	Orange	**Crème dessert vanille**	Cake au **chocolat**	Yaourt aux fruits à servir

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	Tartiflette au fromage à raclette (**pommes de terre**)	Bouchées aux haricots azukis sauce tomate **Blé - Brocolis** à l'ail	Idem menu standard	**Spaghettis** à la bolognaise végétale (égrené végétal)

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.