

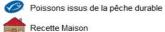
LES PITCHOUNS ET LES LOUSTICS L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit!

Les menus du 3 au 7 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <u>courge butternut</u>	Œufs durs vinaigrette	Salade de <u>pommes de terre</u>	Salade verte Batavia	Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>
& ₹	~ ~s	& €	& ₹	& ₹ \$
Sauté de bœuf	Potée de <u>lentilles vertes</u> aux	Rôti de dinde au romarin	Penne à la carbonara (épaule)	Colin sauce niçoise
sauce bourgeoise	navets frais et à la sauce tomate	Haricots verts persillés	S/porc : <u>Penne</u> à la volaille	Pommes vapeur
Boulghour	Riz pilaf	·	·	Chou vert braisé
જે જ	re vs	<i>%</i> ≪	ô≈ <5	% ↔
Brie à la coupe	Vache qui rit	Bleu à la coupe	Emmental râpé	Cantal AOP
ê 45	ê≈ * €	êr ◆6	ê≈ * €	ê≈ 4 \$
Yaourt arôme passion	Orange 逢	Smoothie <u>yaourt</u> -fraise	Pomme 🏖	Moelleux au citron

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
Chili de légumes	ldem menu standard	Pavé fromager	Penne à la napolitaine	ldem menu standard
(légumes-haricots rouges-maïs)		Haricots verts persillés	Emmental râpé	
		·	·	
Boulghour				



Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.