

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>     Sauté de <u>bœuf</u> sauce bourgeoise <u>Boulghour</u>   Brie à la coupe   <u>Yaourt arôme passion</u>	Œufs durs vinaigrette   Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate   <u>Riz</u> pilaf   <u>Vache qui rit</u>   <u>Orange</u> 	Salade de <u>pommes de terre</u>   Rôti de dinde au romarin <u>Haricots verts</u> persillés   Bleu à la coupe   Smoothie <u>yaourt</u> -fraise 	Salade verte Batavia   <u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) <i>S/porc : <u>Penne</u> à la volaille</i>   <u>Emmental râpé</u>   <u>Pomme</u> 	Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>      Colin sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou vert</u> braisé   <u>Cantal AOP</u>   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 (légumes-haricots rouges-mâis) <u>Boulghour</u>	Idem menu standard	Pavé fromager <u>Haricots verts</u> persillés	<u>Penne</u> à la napolitaine <u>Emmental râpé</u>	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.