

LES PITCHOUNS ET LES LOUSTICS

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !



Les menus du 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts  	Velouté de <u>pommes de terre</u> (oignons, crème, persil)     <u>Kassler</u> au jus <i>S/porc : Rôti de dinde</i>  <u>Chou rouge</u> aux marrons  	Salade de <u>carottes râpées</u>    <u>Omelette fraîche nature</u> sauce tomate Polenta Poêlée méridionale  	Salade de riz    Colin sauce légère <u>Pommes vapeur</u> Fondue de <u>poireaux frais</u>   	Salade verte Batavia   <u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison  
Duo de haricots rouges et haricots blancs aux <u>carottes fraîches</u> sauce aux herbes <u>Boulghour</u>  	 <u>Vache qui rit</u>   <u>Tomme nature d'Alsace à la coupe</u>  	Brie à la coupe  	<u>Tome à l'ail des ours à la coupe</u>  	<u>Emmental râpé</u>  
<u>Orange</u> 	<u>Yaourt arôme mirabelle</u>	Smoothie à la fraise  (yaourt et fraises)	<u>Poire</u> 	Compote de pomme 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	Quenelles nature sauce aurore <u>Chou rouge</u> aux marrons	Idem menu standard	Idem menu standard	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u>

 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.