

SEMAINE 36

Du 31 août au 4 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de concombre vinaigrette	Pizza au fromage	 LE JOUR DU 	 Cake au fromage
	 Fish and chips	 Sauté de veau sauce chasseur Poêlée de légumes	 Chili sin carne	 Escalope de poulet au curry Gratin de pommes de terre et courgettes
	Frites ketchup	 Croq végété aux épinards Poêlée de légumes	 Riz créole	 Cubes de colin sauce citron Gratin de pommes de terre et courgettes
	 Brie	Gouda	 Vache qui rit	 Munster
	Liégeois au chocolat	 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé	Fruit du jour

-  Local
-  Race à viande
-  Label Rouge
-  Bleu Blanc Cœur
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Plat végétarien
-  Plat cuisiné par le Chef
-  Pêche responsable
-  Recette développée par nos Chefs experts
-  Produit durable
-  Produit issu de l'agriculture biologique



SEMAINE 37

Du 7 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU 
Salade de concombres	Céleri rémoulade	Salade de tomates vinaigrette	Taboulé	Œuf dur à la mayonnaise
 Hoki sauce citron	 Paëlla de poulet	Kassler sauce moutarde Pommes de terre et chou fleur béchamel	 Sauté de bœuf provençale Haricots verts persillés	 Gnocchis sauce tomate basilic Fromage râpé italien
Purée de carottes	Paëlla de poisson	 Colin sauce crème Pommes de terre et chou fleur béchamel	Omelette provençale Haricots verts persillés	
 Cantal	 Fraidou	Edam	 Tomme blanche	 Fromage blanc nature et sucre
 Crème dessert caramel	 Fruit du jour	Ile flottante	Fruit du jour	 Moelleux au chocolat
 Local	 Bleu Blanc Cœur	 Plat végétarien	 Recette développée par nos Chefs experts	
 Race à viande	 Origine France	 Plat cuisiné par le Chef	 Produit durable	
 Label Rouge	 Appellation d'origine protégée	 Pêche responsable	 Produit issu de l'agriculture biologique	

SEMAINE 38

Du 14 au 18 septembre 2026

LE JOUR DU 				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs vinaigrette	 Saucisson sec s/porc - s/viande: surimi mayonnaise	 Melon	Betterave vinaigrette	Salade de tomate
Boulettes de bœuf orientale Pennes	 Colin gratiné au fromage	  Sauté de veau sauce paprika Gratin de courgettes aubergines pdt	 Œufs brouillés	   Roti de dinde sauce diable Potatoes
 Bouchée de blé sauce tomate Pennes	Riz aux petits légumes	  Hoki sauce tomate Gratin de courgettes aubergines pdt	Blé et piperade	 Quenelles béchamel Potatoes
 Tomme noire	 Mimolette	 Petit moulé ail et fines herbes	 Emmental	 Carré de l'Est
 Petit suisse fruité	 Fruit du jour	Tartes aux pommes	 Fruit du jour	 Purée de pommes et vanille
 Local	 Bleu Blanc Coeur	 Plat végétarien	 Recette développée par nos Chefs experts	
 Race à viande	 Origine France	 Plat cuisiné par le Chef	 Produit durable	
 Label Rouge	 Appellation d'origine protégée	 Pêche responsable	 Produit issu de l'agriculture biologique	

SEMAINE 39

Du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles	Salade de radis rondelle et maïs	Salade de betterave	Salade de carottes râpées vinaigrette	LE JOUR DU Salade de concombre vinaigrette
 Sauté de bœuf bourguignon Duo de haricots verts et beurre	 Hoki sauce américaine (crème, tomates, jus de citron)	 Knack Purée de potiron	Steak haché de bœuf au jus Frites Ketchup	 Tandoori de légumes pois chiches (Lait de coco, navets, carottes, pois chiches, butternut)
Pané de blé Duo de haricots verts et beurre	Petit pois	Beignet de calamar Purée de potiron	 Colin meunière Frites Ketchup	Risetti (pâtes)
 Brie	 Munster	 Vache qui rit	Gouda	Fromage frais sucré
 Fruit du jour	 Flan caramel	Fruit du jour	 Fromage blanc aux fruits	 Moelleux au citron
 Local  Race à viande  Label Rouge	 Bleu Blanc Coeur  Origine France  Appellation d'origine protégée	 Plat végétarien  Plat cuisiné par le Chef  Pêche responsable	 Recette développée par nos Chefs experts  Produit durable  Produit issu de l'agriculture biologique	 L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Du 28 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Salade verte et croutons	Salade coleslaw	 Salade iceberg	Roulade de volaille s/viande: Œuf dur mayonnaise 	Salade de tomates vinaigrette
 Omelette nature	  Sauté de veau chasseur Pommes de terre rissolées	  Tortis à la bolognaise Emmental râpé	 Colin meunière et citron	   Emincé de dinde à la crème Brocolis persillées
Riz et ratatouille	 Hoki sauce crème Pommes de terre rissolées	 Tortis crémeux lentille corail Emmental râpé	Epinars et pommes de terre béchamel	 Pané fromager Brocolis persillées
Saint Paulin	Carré de l'Est	Petit moulé nature	Fondu président	Fromage blanc et sucre
Barre bretonne	 Fruit du jour	Compote de pommes et bananes	 Fruit du jour	 Cake aux pépites de chocolat
 Local  Race à viande  Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur  Origine France  Appellation d'origine protégée	 Plat végétarien  Plat cuisiné par le Chef  Pêche responsable	 Recette développée par nos Chefs experts  Produit durable  Produit issu de l'agriculture biologique	 L'ALSACIENNE de RESTAURATION