

SEMAINE 43

Du 19 AU 23 octobre 2026

STANDARD

BONNES VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre échalotes	Salade coleslaw	 Quiche au fromage	 Salade de chou chinois	salade de tomates
 Colombo de poulet Chou fleur	 Colin meunière	 Omelette	 Hot dog Frites	Sauté de bœuf paprika Spaetzles
 Colombo de poisson Chou fleur	Purée d'épinards	Carottes au lait de coco	 Hot dog végétarien Frites	 Quenelle nature sauce aurore Spaetzles
 Coulommiers	 Emmental	 Gouda	 Vache qui rit	Fromage blanc
 Fruit du jour	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	Compote de banane	Moelleux citron



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

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

SEMAINE 44

Du 26 au 30 octobre 2026

STANDARD

LE JOUR DU 

BONNES VACANCES

 HALLOWEEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	Tarte au fromage	 Chou rouge vinaigrette	Taboulé	  Salade de carottes vinaigrette à l'orange
 Chili sin carne	 Boulettes de bœuf sauce tomate Brocolis	 Hoki sauce Bonne femme (crème, champignons, persil)	  Sauté de veau sauce crème oignons Haricots beurre persillés	 Poulet rôti sauce paprika Purée de patate douce
 Riz	 Pané de blé sauce tomate Brocolis	 Macaronis	 Omelette Haricots beurre persillés	 Colin sauce paprika Purée de patate douce
Edam	 Comté	 Camembert	Petit moulé nature	 Mimolette
 Yaourt aromatisé	 Fruit du jour	 Crème dessert caramel	Fruit du jour	 Marbré chocolat et potiron



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette contenant du porc



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

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION