

Du 31 août au 4 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de concombre vinaigrette Radis beurre	Pizza au fromage	LE JOUR DU Salade de tomates vinaigrette Œuf dur mayonnaise	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 végétarien aux épinards Poêlée de légumes	Riz créole	Cube de colin sauce citron Gratin de pommes de terre et courgettes
	Brie Emmental	Gouda	Vache qui rit Coulommiers	Munster Tomme blanche
	Liégeois au chocolat Liegeois vanille	Fruit du jour	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	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

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

SEMAINE 37

Du 7 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombres Chou chinois   Hoki sauce citron Purée de carottes  Cantal Brie  Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Céleri rémoulade Carottes râpées   Paëlla de poulet Paëlla de poisson  Fraidou Lingot d'or  Fruit du jour	Salade de tomates vinaigrette Kassler sauce moutarde Pommes de terre et chou fleur béchamel  Colin sauce crème Pommes de terre et chou fleur béchamel Edam Ile flottante	Taboulé Surimi mayonnaise   Sauté de bœuf provençale Haricots verts persillés Omelette provençale Haricots verts persillés  Tomme blanche Rouy Fruit du jour	LE JOUR DU  Ouf dur à la mayonnaise Houmous   Gnocchis sauce tomate basilic Fromage râpé italien  Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc fruité  Moelleux au chocolat Tarte normande
 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	

SEMAINE 38

Du 14 au 18 septembre 2026

LE JOUR DU 				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte Maïs vinaigrette	 Saucisson sec Surimi mayonnaise	 Melon	 Betterave vinaigrette Pastèque	 Salade de tomate Salade de mâche
 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 St Nectaire	 Mimolette Fromage fondu	 Petit moulé ail et fines herbes	 Emmental Munster	 Carré de l'Est Vache qui rit
 Petit suisse fruité Petit suisse nature et sucre	 Fruit du jour	 Tartes aux pommes	 Fruit du jour	 Purée de pommes et vanille Compote pomme banane
 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 39

Du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles Salade de riz	Salade de radis rondelle Maïs vinaigrette	Salade de betterave	Salade de carottes râpées vinaigrette Salami	 Salade de concombre vinaigrette Céleri à la remoulade
 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 St paulin	 Munster Fromage fondu	 Vache qui rit	Gouda Comté	Fromage frais sucré Fromage frais fruité
 Fruit du jour	 Flan caramel Flan chocolat	Fruit du jour	 Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature	 Moelleux au citron Eclair 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	

Du 28 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU VEGE  Feuilleté fromage  Omelette nature Riz et ratatouille Saint Paulin Mimolette Barre bretonne Marbré chocolat	Salade coleslaw Pomelos et sucre   Sauté de veau chasseur Pommes de terre rissolées  Hoki sauce crème Pommes de terre rissolées Carré de l'Est Coupelle de chèvre  Fruit du jour	 Salade iceberg   Tortis à la bolognaise Emmental râpé  Tortis crémeux lentille corail Emmental râpé Petit moulé nature Compote de pommes et bananes	Roulade de volaille Œuf dur mayonnaise   Colin meunière et citron Epinards et pommes de terre béchamel Fondu président Edam  Fruit du jour	Salade de tomates vinaigrette Macédoine mayonnaise    Emincé de dinde à la crème Brocolis persillées  Pané fromager Brocolis persillées Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits  Cake aux pépites de chocolat Beignet framboise
 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	