


















SEMAINE 5

Du 27 au 31 janvier 2025

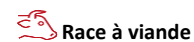
STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Belge JEUDI	VENDREDI
 Velouté de butternut	 Méli mélo de crudités	Salade verte et croutons	 Endives vinaigrette	 Salade de haricots rouge
 Blanquette haricot blanc potiron	 Filet de saumon sauce aurore	 Emincé de dinde aux oignons Boulgour	 Boulette de bœuf sauce tomate Frites (ketchup)	Jambon braisé au jus Petit pois carottes au jus
 Riz	Printanière de légumes	 Galette espagnole sauce tomate Boulgour	 Cube de Colin sauce tomate Frites	Oeuf dur sauce aurore Petit pois carottes au jus
 Edam	 Fondu Président	 Camembert	 Emmental	 Yaourt nature & sucre
 Fruit du jour	Tarte au flan	 Crème vanille	 Gaufre	 Fruit du jour



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