





















## SEMAINE 6

## Du 3 au 7 février

## STANDARD

LE JOUR DU 

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|---|---|--|
| Œuf dur vinaigrette   |  <b>Potage Saint Germain</b><br>(Potage de pois cassé) |  <b>Haricots verts vinaigrette</b>   |  <b>Céleri sauce fromage blanc citron</b>                    |  <b>Cake aux trois fromages</b> |
|  <b>Raviolis végétarien sauce tomate</b> | <b>Cordon bleu de volaille</b><br><b>Julienne de légumes</b>  |  <b>Sauté de bœuf provençale</b><br><b>Macaronis</b>   | <b>Saucisse de Toulouse</b><br><b>Lentilles et carottes</b>   |  <b>Merlu sauce catalane</b>    |
| <b>Salade verte</b>   |  <b>Colin meunière</b><br><b>Julienne de légumes</b>   |  <b>Quenelle nature sauce mornay</b><br><b>Macaraonis</b>   |  <b>Bouchées de blé pané</b><br><b>Lentilles et carottes</b> | <b>Piperade</b>  |
|  <b>Fromage frais et sucre</b>           |  <b>Saint Nectaire</b>                                 |  <b>Munster</b>   |  <b>Carré frais</b>  |  <b>Fromage blanc fruits</b>    |
|  <b>Crêpe caramel au beurre salé</b>   |  <b>Fruit du jour</b>                                |   <b>Purée pomme vanille</b> | <b>Liégeois chocolat</b>  |  <b>Fruit du jour</b>         |



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