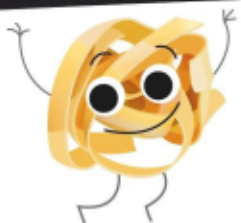


Menu



du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre



Lundi

Salade verte fraîche aux agrumes

Parmentier de lentilles



Fondue président

Fruit de saison



Végétarien



Viande de France

Mardi

Chou rouge aux noix

Boulettes au bœuf à l'aigre douce



Petits pois à l'étuvée

Brie

Muffin aux pépites de chocolat

Mercredi

Carotte râpée vinaigrette
au jus de raisin

Gratin de macaronis
au fromage



Fraidou

Fruit de saison



Jeudi

Potage à la tomate

Filet de poulet à la crème

Pommes de terre sautées

Saint-Paulin

Flan vanille

Vendredi

Céleri rémoulade
aux pommes et au curry

Beignets de poisson au citron

Epinards à la crème

Petit moulté ail et fines herbes

Chou à la crème



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu



du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre



Lundi

Salade coleslaw

Chili con carne



Yaourt nature sucré

Gaufre liégeoise

Mardi

Artichaut à la vinaigrette

Croustillant à l'avoine et fromage



Purée de potiron

Vache qui rit

Fruit de saison

Mercredi

Fenouil émincé vinaigrette

Tajine de légumes et semoule



Fromage frais sucré

Beignet framboise

Jeudi

Radis rapés vinaigrette au citron

Saucisse blanche grillée



Potatoes

Petit moulé nature

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte fraîche, croutons et mimolette

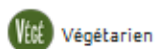
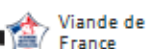
Filet de colin d'Alaska sauce sauge



Pâtes papillons

Fraidou

Mousse chocolat au lait



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION