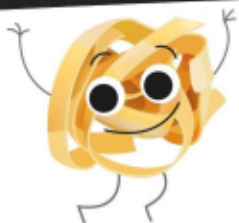


Menu



Du Lundi 06 au Vendredi 10 Juillet 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou blanc frais
vinaigrette au cumin

Duo carotte et radis
sauce fromage blanc aneth

Melon

Macédoine de
légumes vinaigrette

Ravioli à la volaille

Jambon blanc

Omelette aux fines herbes



Pavé du fromager
à l'emmental



Dos de colin
d'Alaska à l'aneth



Salade verte

Salade de pommes
de terre à l'échalote

Ratatouille



Pommes de terre rissolées

Haricots verts

Fraidou

Yaourt nature sucré

Emmental



Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Compote de pommes

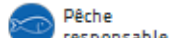
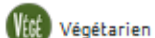
Banane



Flan au chocolat

Moelleux au citron

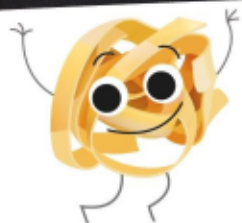
Nectarine



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 13 au Vendredi 17 Juillet 2026



Lundi

P. de terre, maïs, poivron

Steak haché



Petits pois à l'étuvée

Yaourt nature sucré



Fruit de saison

Mardi

Mercredi

Tomate BIO et
concombre au basilic

Pilon de poulet
rôti au paprika



Potatoes

Brie

Salade de fruits frais

Jeudi

Betteraves ciboulette

Penne Napolitaine

Emmental râpé

Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées
vinaigrette aux agrumes

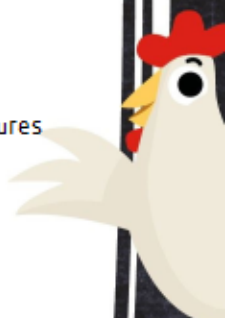
Filet de lieu sauce curry



Riz pilaf

Petits-suisses naturels

Melon



Viande de
France



Bio



Volaille
Française



Pêche
responsable

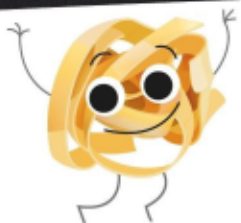


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 20 au Vendredi 24 Juillet 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de tomates et maïs

Salade de pâtes au pesto rosso

Taboulé

Dips de concombre
sauce fromage blanc

Hachis Parmentier

Emincé de porc au curry



Rôti de dinde



Filet de colin d'Alaska
meunière et citron

Nuggets de volaille

Salade verte

Blé

Carottes BIO râpées vinaigrette

Gratin de chou-fleur
et pommes de terre

Purée de carottes

Yaourt aromatisé

Emmental



Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Brie

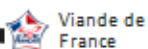
Fruit de saison

Gaufre au sucre

Fruit de saison

Salade de fruits frais à la menthe

Yaourt aux fruits

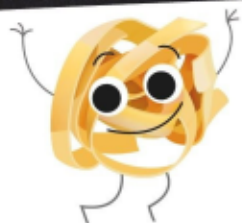


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 27 au Vendredi 31 Juillet 2026



Lundi

Carotte et radis
rose râpés vinaigrette

Oeufs durs gratinés
sauce aurore



Riz pilaf

Brie

Pastèque



Végétarien



Bleu Blanc
Coeur



Local



Pêche
responsable

Mardi

Fonds d'artichaut et tomate

Tarte aux trois fromages



Salade verte

Fraidou

Fruit de saison

Mercredi

Salade verte au maïs

Macaronis sauce fromagère



Vache qui rit

Flan au chocolat



Jeudi

Céleri frais rémoulade au cumin

Rôti de porc au thym



Ratatouille



Tomme blanche

Muffin aux pépites de chocolat

Vendredi

Pâté de campagne cornichon

Filet de poisson
sauce américaine



Semoule

Gouda au cumin

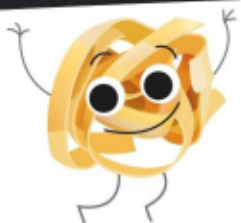
Fruit de saison



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 24 au Vendredi 28 Août 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou blanc vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette
mangue et coriandre

Chou-fleur à la Grecque

Tartare de tomates

Gratin de macaroni
à la bolognaise



Escalope de porc
sauce aigre douce



Pavé du fromager
à l'emmental



Curry épinards, pois
chiche lait de coco, semoule



Blanquette de colin
d'Alaska sauce curcuma



Salade verte

Pommes de terre sautées

Haricots verts

Blé

Fromage blanc aux fruits

Brie

Yaourt nature sucré

Edam

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison

Melon

Salade de fruits frais

Clafoutis aux pêches

Crème au caramel



Viande de
France



Bleu Blanc
Cœur



Végétarien



Pêche
responsable

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