

## LES PITCHOUNS ET LES LOUSTICS

## L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit!

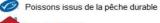
## Les menus du 17 au 21 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Auvergne Jeudi	Vendredi
Salade de <u>céleri</u> rémoulade	Macédoine vinaigrette	Potage de potiron	Salade verte aux croûtons	Salade de <u>carottes râpées</u> 🄌
ô~ √S	<i>ბ</i> ∾ ან	ô≈ ×ô	ô <b>~</b> ◆6	∂r •6
Byriani aux légumes s/amandes			Quenelles de brochet	
(courgette- <u>carotte fraiche</u> -	Pilons de poulet au thym	Sauté de veau sauce marengo	sauce au Cantal AOP	<u>Spaghettis</u> à la
petits pois-fèves-raisins-curry)	Gratin de pommes de terre	Blé	Potée de légumes auvergnate	bolognaise 💼
Riz	et <u>poireaux frais</u>		(pomme de terre-carotte-chou chinois)	
∂ <b>~</b> ≪6	<i>ቅ</i> ~ <b>%</b>	& 45°	& €	<i>∂</i> ≥ •€
Tome à l'ail des ours	Pont l'Evêque AOP	St Paulin	Bleu à la coupe	Emmental râpé
<u>à la coupe</u> ా	à la coupe ా	<i>ሎ</i> «ና	à 45	<i>₽</i> ≪
Orange 嫯	Banane 🚳	Crème dessert au chocolat	Flognarde aux pommes (clafoutis auvergnat)	Yaourt aux fruits à servir

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
ldem menu standard	Œufs durs sauce au thym	Haricots blancs à la tomate	Idem menu standard	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise
	Gratin de pommes de terre	Blé		de <u>lentilles vertes</u>
	et poireaux frais			Emmental râpé



Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.