



Menu

Du 16 au 20 mars 2026



Alsacienne de restauration

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU

Chou rouge et vinaigrette

Laitue Iceberg et croûtons
vinaigrette

Roulade de volaille et cornichon
OU
Betteraves

Carottes râpées BIO
vinaigrette agrumes

Salade de coquillettes BIO
à la parisienne

Sauté de bœuf FR sauce marenco
OU
Galette italienne

Riz
Dahl de lentilles

Filet Hoki sauce beurre blanc

Carré de porc fumé
OU
Omelette nature

Colin pané et citron

Pommes campagnarde

Epinards et pommes de terre BIO sauce mornay

Purée de légumes
(céleri, haricot vert et pomme de terre)

Printanière de légumes
(pommes de terre, haricots verts,
petits pois, carottes)

Fraidou

Tomme BIO

Yaourt aromatisé

Fromage frais nature et sucre

Emmental BIO

Fruit de saison BIO

Crème dessert chocolat

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)

Cake aux pépites de chocolat

Fruit de saison
(Banane RUP)



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



*Substitution sans porc
Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 23 au 27 mars 2026



Alsacienne de restauration

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche et croûtons
Vinaigrette à la pomme

Betteraves BIO vinaigrette

Carottes râpées BIO vinaigrette nature

Chou rouge sauce enrobante à l'échalote
(mayonnaise, fromage blanc, échalote)

Macédoine mayonnaise

Curvi rigati
(pâtes biologiques et locales)
et base italienne

Steak colin sauce citron

Rôti de bœuf et jus
OU
Filet de limande meunière

Emincé de volaille BIO sauce normande
OU
Pané de blé fromage et épinard

Colombo de poisson et riz
(PLAT DURABLE)

Riz BIO créole

Purée pommes de terre BIO
et courgettes BIO

Petit pois à la lyonnaise
(tomate, ciboulette, échalote)

Fromage fondu Président

Gouda BIO

Fromage blanc nature et sucre

Fromage frais aux fruits BIO

Yaourt nature et sucre
BIO

Compote pomme banane BIO

Fruit de saison BIO

Liégeois vanille

Gâteau au yaourt

Fruits de saison



Spécialité du chef
Viande racée



Nouvelles recettes
Label Rouge



*Substitution sans porc
Pêche responsable



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026



Alsacienne de restauration

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade de tortis à la parisienne
(tomate, maïs, échalote, basilic)



Céleri mayonnaise



Endives vinaigrette et miel



Salade iceberg et œufs durs (déco) vinaigrette du terroir

Carottes rapées BIO vinaigrette persil



Nuggets de poisson



Saucisse fumée
OU
Pilon de blé pané

Semoule BIO à la mexicaine
(tomate, haricots rouges, poivron, cumin, paprika)



Boulettes d'agneau au jus
OU
Bouchée de blé

Haché de cabillaud sauce Aurore



Choux de Bruxelles et Pommes de terre

Lentilles



Purée de patate douce



Julienne de légumes et farfalles

Petit moulé

Saint Nectaire AOP

Saint Paulin

Gâteau au chocolat



Brie

Fruit de saison BIO



Compote de pomme BIO



Abricot au sirop



Spécialité du chef
Viande racée



Nouvelles recettes
Label Rouge



*Substitution sans porc
Pêche responsable



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 06 au 10 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Férié

LE JOUR DU



Chou blanc râpé et vinaigrette



Salade iceberg et croutons
(100% LCF)

Betteraves
vinaigrette échalote



Salade de riz niçoise
(tomates, olives, thon, maïs, pois)



Riz à l'indienne
(petit pois, mélange tandoori, poivron, tomate)

Emincé de dinde sauce dijonnaise
OU
Feuilleté au chèvre

Lasagnes bolognaise
OU
Lasagne ricotta épinards

Petits pois BIO à lyonnaise



Pavé de merlu sauce vierge
(huile d'olive, citron, basilic)



Gratin du sud
(courgette, tomate, crème ail, basilic, emmental râpé)

Bûchette mi chèvre



Gâteau de Provence amande citron



Spécialité du chef
Viande racée



Nouvelles recettes
Label Rouge



*Substitution sans porc
Pêche responsable



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique