

LES ARBRES FLEURIS

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 21 au 27 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade verte</u> 🍴 🍴 <u>Cuisse de poulet</u> sauce niçoise <u>Spaetzles IGP</u> 🍴 🍴 Coulommiers à la coupe 🍴 🍴 Fromage blanc aux 🏠 framboises	Macédoine rémoulade 🍴 🍴  Colin sauce aux herbes Purée de patates douces (pommes de terre) 🍴 🍴 St Morêt 🍴 🍴 Melon 🍉	Menu végétarien Salade de tomates 🍅 aux dés de brebis 🍴 🍴 Légumes méditerranéens (haricot vert-aubergine-salsifis-poivron-oignon) aux pois chiches Boulghour 🍴 🍴 Gouda 🍴 🍴 Cake au chocolat 🏠	REPAS NEW-YORKAIS Salade coleslaw (carottes-chou blanc) 🍴 🍴 Cheeseburger à composer (steak haché-tomate-salade verte-fromage*) Pommes cubes rôties Ketchup 🍴 🍴 *fromage dans cheeseburger 🍴 🍴 Milkshake vanille-fraise 🏠	

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Omelette fraîche sauce niçoise <u>Spaetzles IGP</u>	Bouchées azukis sauce aux herbes Purée de patates douces (pommes de terre)	Idem menu standard	Cheeseburger à composer (pavé fromager-tomate-salade verte-fromage) - P. rôties - Ketchup	

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

LES ARBRES FLEURIS

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus du 28 juillet au 03 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes râpées  Rôti de veau à l'ancienne Gnocchis  <u>Yaourt nature à servir</u> et sucre  Madeleine	Salade de maïs  Emincé de dinde sauce milanaise Gratin de chou-fleur et pommes de terre  Pointe de brie à la coupe  Pastèque 🍉	REPAS ESPAGNOL Salade espagnole (tomate- 🍅 poivron-olive-basilic-croûtons-salade)  Paëlla au poisson 🐟 (riz-petits pois-poivrons- oignons)  Carré de l'est à la coupe  Crème catalane 🏠	Salade de concombres 🥒 à la ciboulette  <u>Spaghettis</u> à la bolognaise 🏠  Emmental râpé  Pêche 🍑	

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gnocchis sauce à la provençale Râpé italien	 Omelette nature (œufs) Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Paëlla aux légumes et haricots rouges (riz-petits pois-poivrons-oignons)	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <u>lentilles vertes</u>	

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.