

LES ARBRES FLEURIS

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !



Les menus du 08 au 14 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de haricots verts  </p> <p>Duo de haricots rouges et haricots blancs aux <u>carottes</u>  <u>fraîches</u> sauce aux herbes Boulghour  </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Orange </p>	<p>Salade de <u>pommes de terre</u>  </p> <p>Kassler au jus S/porc : <i>Rôti de dinde</i> Chou rouge aux marrons  </p> <p>Tomme nature d'Alsace <u>à la coupe</u>  </p> <p>Yaourt arôme mirabelle</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u>   </p> <p>Omelette fraîche nature sauce tomate Polenta Poêlée méridionale  </p> <p>Brie à la coupe  </p> <p>Smoothie à la fraise  (yaourt et fraises)</p>	<p>Salade de riz  </p> <p>Colin sauce légère Pommes vapeur Fondue de poireaux frais  </p> <p>Tome à l'ail des ours <u>à la coupe</u>  </p> <p>Poire </p>	<p><u>Salade verte Batavia</u>  </p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison  </p> <p>Emmental râpé  </p> <p>Compote de pomme à servir</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Quenelles nature sauce aurore Chou rouge aux marrons	Idem menu standard	Galette italienne sauce basilic Pommes vapeur Fondue de poireaux bio frais	Spaghettis sauce bolognaise aux lentilles vertes

 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 menus du 15 au 21 décembre 2025

Repas de Noël



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Roulade de volaille</u>  <u>Sauté de bœuf Stroganoff</u> <u>Blé</u> <u>Brocolis</u>   <u>Bûchette de chèvre à la coupe</u>  <u>Clémentine</u> 	Salade de betteraves rouges  Curry de <u>lentilles vertes</u> <u>(courgettes et carottes)</u>   <u>Riz</u>  <u>Camembert à la coupe</u>  <u>Pomme</u> 	Macédoine vinaigrette   <u>Saucisse paysanne</u> au jus S/porc : Saucisse de volaille Purée de <u>pommes de terre</u>  Petit moulé aux noix  <u>Yaourt aux fruits du verger</u> à servir	Duo de batavia et mâche  aux abricots secs et mimolette  <u>Bouchées de pintade</u> <u>sauce aux marrons</u> <u>Pommes forestines</u> <u>Haricots verts</u>  <u>Cantal jeune AOP à la coupe</u>   <u>Gâteau au chocolat</u>  <u>et sa crème anglaise</u>	Salade de pâtes aux légumes  Nuggets de poisson Citron <u>Patate douce fraîche</u>   Fromage frais au sel de Guérande  <u>Fromage blanc sucré</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Crudités <u>Œufs durs</u> sauce tomate <u>Blé</u> <u>Brocolis</u>	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce au thym Purée de <u>pommes de terre</u>	 <u>Croustillant avoine-carotte-fromage</u> <u>sauce aux marrons</u> <u>P. forestines - Haricots verts</u>	Bouchées de blé panées Citron <u>Patate douce fraîche</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.