

Les menus du 13 au 19 octobre 2025
Semaine du Goût : Région Ile de France



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges à la ciboulette Pot au feu garni (rond de gîte-pomme de terre-carotte-poireau-navet-chou-céleri) sauce raifort Tomme nature à la coupe Crème dessert vanille	Radis-beurre Croq'veggie à la tomate Petits pois à la française (salade-oignons blancs) Brie à la coupe Banane	Potage St Germain (pois cassés) Colin sauce safranée Carottes fraîches persillées Petit moulé ail et fines herbes Semoule au lait et à la cannelle	Quiche au fromage Cuisse de poulet sauce franchard (champignons-estragon-ail-persil-cerfeuil) Haricots verts à l'ail Petit-suisse sucré Poire	Salade de céleri rémoulade Jambon (ne pas chauffer) <i>S/porc : Jambon de volaille</i> Purée de pomme de terre Coulommiers à la coupe Compote de pomme Petits-beurre

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Lentilles vertes au thym Légumes pot au feu (pdt-carotte-poireau-navet-chou-céleri)	Idem menu standard	Croustillant avoine-légumes sauce safranée Carottes fraîches persillées	Bouchées aux haricots azukis sauce franchard Haricots verts à l'ail	Omelette fraîche sauce tomate Purée de pomme de terre

 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.

C'est les vacances !

Les menus du 20 au 26 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'<u>endives</u> 🍎 🍷 🍷 Escalope de dinde à la crème 🍷 🍷  Riz safrané 🍷 🍷 Fromage au sel de Guérande 🍷 🍷 Flan au chocolat	Macédoine rémoulade 🍷 🍷  🍎 Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Semoule 🍷 🍷 <u>Munster à la coupe</u> 🍷 🍷 Raisin 🍎	Salade de maïs 🍷 🍷  Merlu sauce blanquette Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u>-champignons-marrons) 🍷 🍷 Emmental à la coupe 🍷 🍷 Crumble <u>pomme</u>-guetsches 	Potage de <u>céleri</u> 🍷  🍷 🍷 Steak haché de bœuf sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u> 🍷 🍷 St Paulin 🍷 🍷 <u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir	Salade coleslaw (<u>carotte-chou blanc</u>) 🍷 🍷 Sauté de veau au thym Purée de <u>potiron</u> 🍷 (<u>pommes de terre</u>) 🍷 🍷 Fraidou 🍷 🍷 <u>Fromage blanc</u> aux  aux myrtilles

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons sauce tomate Riz safrané	Idem menu standard	Œufs durs sauce aux herbes Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u>-champignons-marrons)	Galette italienne sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u>	Bouchées au pistou sauce au thym Purée de potiron (<u>pommes de terre</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.

C'est les vacances !

Les menus du 27 octobre au 02 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé (petits pois-maïs-tomate) aux dés de fromage  Kassler au jus <i>S/porc : Rôti de dinde</i> Duo de panais frais  et carottes fraîches  Carré de l'est à la coupe Poire 	Salade de concombres Emincé de poulet sauce au paprika Polenta Brocolis  Tome fleur de sureau <u>à la coupe</u> Brownie au chocolat  crème anglaise	Salade de betteraves rouges  Omelette (œufs) piperade  <u>Coquillettes</u> Bûchette de chèvre <u>à la coupe</u> Banane (issue d'une région ultra-periphérique)	Duo de chou blanc  et chou rouge  Bœuf mode Pommes dauphines Petit moulé aux noix Yaourt nature à servir et sucre	Salade de carottes râpées à l'orange  Filet de poisson pané citron Gratin de pommes de terre et patates douces  Mimolette Compote pomme -mangue  

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pavé fromage-épinards Duo de panais frais et carottes fraîches	 Galette de haricots blancs à l'échalote et au persil sauce tomate Polenta - Brocolis	Idem menu standard	Quenelles nature sauce aurore Pommes dauphines	Pané de blé - citron Gratin de pommes de terre et patates douces

 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 03 au 09 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots mungo et tomate  	Œufs durs vinaigrette  	Salade de <u>pommes de terre</u>  	<u>Salade verte Batavia</u>  	Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>    
Sauté de <u>bœuf</u> sauce bourgeoise <u>Boulghour</u>  	Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate   <u>Riz</u> pilaf  	Rôti de dinde au romarin <u>Haricots verts</u> persillés  	<u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) <i>S/porc : <u>Penne</u> à la volaille</i>  	 Colin sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou vert</u> braisé  
Brie à la coupe  	<u>Vache qui rit</u>  	Bleu à la coupe  	<u>Emmental râpé</u>  	<u>Cantal AOP</u>  
<u>Yaourt arôme passion</u>	<u>Orange</u> 	Smoothie <u>yaourt</u> -fraise 	<u>Pomme</u> 	Moelleux au citron 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Chili de légumes (légumes-haricots rouges-mais) <u>Boulghour</u>	Idem menu standard	Pavé fromager <u>Haricots verts</u> persillés	<u>Penne</u> à la napolitaine	<u>Œufs durs</u> sauce niçoise <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou vert</u> braisé

 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.