

LES ARBRES FLEURIS

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit!

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	Radis-beurre	Potage St Germain (pois cassés)	Quiche au fromage	Salade de <u>céleri</u> rémoulade
(rond de gite-pomme de terre-	Croq'veggie à la tomate	Colin sauce safranée	Cuisse de poulet sauce franchard	Jambon (ne pas chauffer)
<u>carotte</u> -poireau- <u>navet</u> - <u>chou-céleri</u>)	Petits pois à la française	<u>Carottes fraiches</u> persillées	(champignons-estragon-ail-persil-cerfeuil)	S/porc : Jambon de volaille
sauce raifort	(salade-oignons blancs)	<u> </u>	Haricots verts à l'ail	Purée de pomme de terre
∂r •6	∂r •6	& ₹ 5	ô≈ •€	<i>?</i> ∞ ≪
Tomme nature à la coupe	Brie à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes	Petit-suisse sucré	Coulommiers à la coupe
	∂r * \$		n 46	& € CI
Crème dessert vanille	Banane 🚳	Semoule au lait et à la cannelle	Poire 🍑	Compote de pomme Petits-beurre

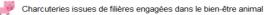
	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
			# n #		
Ler	ntilles vertes au thym	ldem menu standard	Croustillant avoine-légumes	Bouchées aux haricots azukis	Omelette fraiche sauce tomate
	_égumes pot au feu		sauce safranée	sauce franchard	Purée de pomme de terre
L	Legumes por au reu		Sauce Salialiee	Sauce Hallchard	Fulee de <u>politifie de terre</u>
(pdt-car	otte-poireau- <u>navet</u> - <u>chou</u> - <u>céleri</u>)		<u>Carottes fraiches</u> persillées	Haricots verts à l'ail	



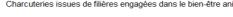
Poissons issus de la pêche durable



Fruits et légumes de saison



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.



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.



LES ARBRES FLEURIS L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit!

C'est les vacances!

Les menus du 20 au 26 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d' <u>endives</u> 챁	Macédoine rémoulade ఈ «స	Salade de maïs	Potage de <u>céleri</u>	Salade coleslaw (carotte-chou blanc) & &
Escalope de dinde	Ratatouille aux haricots blancs	Merlu sauce blanquette	Steak haché de bœuf	Sauté de veau au thym
à la crème	(courgette-aubergine-poivron-tomate)	Fricassée de légumes d'automne	sauce tomate	Purée de potiron 🍣
Riz safrané	Semoule	(<u>pdt-carottes-chou vert</u> -champignons-marrons)	Spaetzles IGP	(pommes de terre)
ô≈ ×6	<i>ት</i> ጜ	<u>``</u>	& √s	ô≈ •6
Fromage au sel de Guérande	Munster à la coupe	Emmental à la coupe	St Paulin	Fraidou
& ₹ \$	ê 45	ê≈ 4 5	ô∞ 4 5	& €
Flan au chocolat	Raisin 🍑	Crumble pomme-quetsches	Yaourt aux fruits alsacien à servir	Fromage blanc 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,	ldem menu standard	Œufs durs sauce aux herbes	Galette italienne sauce tomate	Bouchées au pistou sauce au thym
maïs, poivrons sauce tomate		Fricassée de légumes d'automne	Spaetzles IGP	Purée de potiron
mais, polytons sauce tomate		Theasace de legames à automile	<u>opacizies ioi</u>	i dice de potitori
Riz safrané		(pdt-carottes-chou vert-champignons-marrons)		(pommes de terre)



Poissons issus de la pêche durable



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.



LES ARBRES FLEURIS L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit!

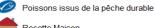
C'est les vacances!

Les menus du 27 octobre au 02 novembre 2025

C CSt ICS vacari		The same of the sa		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé (petits pois-maïs-tomate) aux dés de fromage	Salade de concombres	Salade de betteraves rouges	Duo de <u>chou blanc</u> 🏖 et <u>chou rouge</u> 🚵	Salade de <u>carottes</u> râpées à l'orange
<i>ბ</i> ~ ან	<i>ሎ</i> •ፍ	<i>ბ</i> ო არ	<i>ბ</i> ∞ ანა	<i>₹</i>
Kassler au jus	Emincé de poulet	m in		Filet de poisson pané
S/porc : Rôti de dinde	sauce au paprika	Omelette (œufs) piperade	Bœuf mode	citron
Duo de <u>panais frais</u> 칠	Polenta	<u>Coquillettes</u>	Pommes dauphines	Gratin de pommes de terre
et <u>carottes fraiches</u>	Brocolis 嵾			et <u>patates douces</u>
ôr √6	<i>ጐ</i> «ճ	<i>ጐ</i> «ճ	<i>ጐ</i> •ፍ	∂r ×6
Carré de l'est à la coupe	<u>Tome fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u>	Bûchette de chèvre à la coupe	Petit moulé aux noix	Mimolette
& ≪	ô≈ ×6	& ◆\$	≈ ×5	÷ ≈
Poire 嵾	Brownie au chocolat	Banane	Yaourt nature à servir	Compote pomme-mangue
	crème anglaise	(issue d'une région ultra-periphérique)	et sucre	

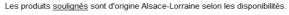
Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	#			
Pavé fromage-épinards	Galette de haricots blancs à	ldem menu standard	Quenelles nature sauce aurore	Pané de blé - citron
Duo de panais frais	l'échalote et au persil sauce tomate		Pommes dauphines	Gratin de pommes de terre
			i siiiiiss aaapiiiiss	
et <u>carottes fraiches</u>	Polenta - Brocolis			et patates douces

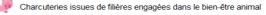












Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.



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.



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>	Salade verte Batavia	Duo de <u>carottes</u> et <u>céleri</u>
& ≪S	& ₹ \$	∂r 45	<i>ბ</i> ~ არ	& €
Sauté de bœuf	Potée de <u>lentilles vertes</u> aux	Rôti de dinde au romarin	Penne à la carbonara (épaule)	Colin sauce niçoise
sauce bourgeoise	navets frais et à la sauce tomate	Haricots verts persillés	S/porc : <u>Penne</u> à la volaille	Pommes vapeur
Boulghour	Riz pilaf			Chou vert braisé
∂r ×6	<i>ቅ</i> √ና	<i>ጐ</i> «ճ	<i>ቅ</i> «ճ	<i>ቅ</i> «ճ
Brie à la coupe	Vache qui rit	Bleu à la coupe	Emmental râpé	Cantal AOP
& ₹	<i>ቅ</i> «ճ	<i>ጐ</i> «ճ	<i>ቅ</i> «ճ	<i>ቅ</i> «ճ
Yaourt arôme passion	Orange 遂	Smoothie <u>vaourt</u> -fraise	Pomme 🍛	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	ldem menu standard	Pavé fromager	Penne à la napolitaine	Œufs durs sauce niçoise
(légumes-haricots rouges-maïs)		Haricots verts persillés		Pommes vapeur
Boulghour				Chou vert braisé



Poissons issus de la pêche durable

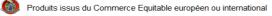


Fruits et légumes de saison

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.



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