

Menu le petit
Chaperon Rouge

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Accras de morue Maïs vinaigrette		Betterave rouge vinaigrette	LE JOUR DU Végé Salade de concombres Œuf durs mayonnaise
Hoki sauce américaine	 Gratin de coquillettes aux dès de volaille Salade verte		 Sauté de bœuf sauce champignons Gratin de pomme de terre et potiron	 Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous)
Haricots verts persillés	 Gratin de poisson coquillettes Salade verte vinaigrette		 Quenelles sauce champignons Gratin de pdt potiron	
Cantal Yaourt nature	Boud'chou Fromage frais nature		 Fromage blanc crème de marron	 Saint nectaire yaourt nature
 Fruits du jour	Liégeois vanille Liegeois chocolat		Galette au beurre	 Purée de pommes et poire Compote pomme fraise



Local



Race à viande



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Origine France

Appellation d'origine
protégée

Plat végétarien



Plat cuisiné par le Chef



Pêche responsable



Recette développée par nos Chefs experts



Produit durable



Produit issu de l'agriculture biologique

L'ALSACIENNE
de RESTAURATION