






## Semaine du 11 au 15 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Coleslaw</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Tomates, concombres, olives et feta</b>	<b>Rosette</b>	 <b>Chou rouge vinaigrette</b>
<b>Cassoulet maison (haricots blancs, carottes saucisses et lard)</b>	<b>Hachis parmentier maison</b>	<b>Knacks et pommes de terre vapeur sur choucroute</b>	<b>Emincé de dinde aux petits oignons maison</b>	<b>Longe de porc aux herbes</b>
	<b>Salade verte</b> 		<b>Riz pilaf</b> <b>Ratatouille maison</b>	<b>Macaroni</b> <b>Chou de Bruxelles</b>
<b>Yaourt aromatisé aux fruits</b>	<b>Eclair</b>	<b>Compote de pommes</b>	<b>Liégeois</b>	<b>Fromage blanc</b> 

Produits frais de production locale

alsacienne :

- Salade
- chou rouge
- salade verte
- oignons
- fromage blanc








*Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine par notre chef et les cuisiniers*

**Desserts préparés dans nos cuisines par nos pâtisseries :**



## Semaine du 25 au 29 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou blanc émincé au curry</p> 	<p>Salade de haricots verts</p>	<p>Concombres à la menthe</p> 	<p>Oeufs durs ciboulette</p>	<p>Terrine de légumes</p>
<p>Steack haché de beuf VBF Sauce aux 3 poivres</p>	<p><u>Cuisse de poulet rôtie à l'américaine</u> Ketchup</p>	<p>Galette d'agneau maison aux épices</p>	<p>Bœuf bourguignon VBF maison</p>	<p>Poisson pané Sauce tartare</p>
<p>Boullgour Navets glacés</p> 	<p>Pommes sautées Salade verte</p> 	<p>Purée carottes et pommes de terre</p>	<p>Tortis, Poêlée de légumes frais</p> 	<p>Riz Courgettes à l'ail</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>GLACE</p>	<p>Yaourt</p>	<p>Riz au lait</p>	<p>Ile flottante</p>

Produits frais de production locale






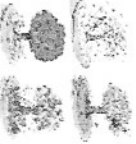

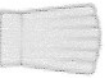
alsacienne :

- chou blanc
- navet
- salade verte
- pommes de terre et légumes de potée
- Poulet d'Alsace Bruno Siebert

  
**L'ALSACIENNE**  
 RESTAURATION  
 elior

*Tous nos plats sont élaborés dans  
notre cuisine  
par notre chef et les cuisiniers*

## Semaine du 18 au 22 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse lyonnaise	Pomelos 	Soupe minestrone maison	Céleri vinaigrette 	Salade de tomates au basilic 
Escalope de poulet aux épices maison	Bouchées à la reine maison (Dinde française)	Tarte bourguignonne Maison	Sauté de porc aux olives maison	Filet de colin sauce tomate
Riz Printanière de légumes	Pâtes	Salade verte 	Pommes noisettes Petits-pois	Pennes Carottes d'Alsace 
Compote de pommes / myrtilles	Fruit de saison 	Flan caramel	Gâteau roulé n°1 Cake de mimi banane/choko 	Yaourt aux fruits 

Produits frais de production locale

alsacienne :

- Salade
- céleri
- carottes
- navets




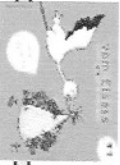


- ° Poulet d'Alsace Bruno Siebert

  
L'ALSACIENNE  
DE RESTAURATION  
elior

*Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine par notre chef et les cuisiniers*

**Desserts préparés dans nos cuisines par nos pâtisseries :**

## Semaine DU 1ER AU 5 AVRIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte au maïs, emmental et croûtons	Salade de betteraves 	Pâté aux cèpes	Carottes râpées 
Carbonnade de dinde flamande maison	Rôti de bœuf sauce bordelaise maison	Lasagnes maison aux légumes du soleil et feta	Blanquette de veau aux petits légumes maison 	Tomates farcies
Coudes Légumes sautées	Purée	Salade verte 	Semoule 	Riz Chou vert braisé 
Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Crème dessert au caramel	Biscuit roulé maison ananas et citron vert 	Mousse au chocolat

Produits frais de production locale

alsacienne :

- Carottes
- celeri
- chou rouge
- pommes de terre



  
L'ALSACIENNE  
DE RESTAURATION  
— elior —  
— elior —

*Tous nos plats sont élaborés dans  
notre cuisine  
par notre chef et les cuisiniers*

**Desserts préparés dans nos  
cuisines  
par nos pâtisseries :**

