




































SEMAINE 47

Du 17 au 21 novembre 2025

SAINT DIE

LE JOUR DU 				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage Dubarry</p> <p> Sauté de porc sauce moutarde Haricots blanc au jus</p> <p> Hoki sauce tomate Haricots blancs au jus</p> <p> Yaourt nature sucré</p> <p> Fruit du jour</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p> Semoule pois chiches, carotte crème coco coriande</p> <p> Camembert</p> <p> Crème dessert chocolat</p>	<p> Emincé de bœuf sauce aux herbes Pommes de terre persillées</p> <p> Omelette aux herbes Pommes de terre persillées</p> <p> Comté Carré fromager</p> <p> Fruits du jour</p>	<p>Eaton de surimi mayonnaise</p> <p>Lasagne à la bolognaise Salade verte vinaigrette</p> <p> Lasagne au saumon Salade verte vinaigrette</p> <p> Emmental</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska meunière</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Edam</p> <p> Moelleux aux fruits rouges</p>
<p> Local</p> <p> Race à viande</p> <p> Label Rouge</p>	<p> Bleu Blanc Coeur</p> <p> Origine France</p> <p> Appellation d'origine protégée</p>	<p> Plat végétarien</p> <p> Plat cuisiné par le Chef</p> <p> Pêche responsable</p>	<p> Recette développée par nos Chefs experts</p> <p> Produit durable</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p>	

  
L'ALSACIENNE  
3e RESTAURATION