

## Du 24 au 28 novembre 2025

LE JOUR DU 				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Betterave vinaigrette	 Céleri façon rémoulade	 Chou blanc vinaigrette Méli mélo de cruditées raisins	 Pizza au fromage	 Salade de mâche vinaigrette
 Filet de saumon sauce Bretonne (crème, julienne de légumes, oignons)	 Omelette	 Escalope de dinde sauce forestière (oignons champignons)  Pennes	 Sauté de veau sauce provençale Poêlée de légumes	 Potée Auvergnate (chou, pdt, carottes, porc)
 Riz pilaf	 Fricassé de carottes et pommes de terre	 Colin Normande  Pennes	 Quenelle nature sauce aurore Poêlée de légumes	 Potée Auvergnate de poisson
 Brie	 Camembert	 Yaourt nature sucré Fromage blanc et sucre	 Tomme blanche	 Cantal
 Fruit du jour	 Crème dessert vanille		 Fruit du jour	 Tarte flognarde (pommes)

 Local

 Race à viande

 Label Rouge

 Bleu Blanc Coeur

 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