


# Restaurant Alsh

## Semaine du 08 au 12 Juillet 2019




**lundi 08 juillet**

**fêtons les Thibault**

Salade de **tomates BIO**   
Filet de poisson à la mangue  
Pâtes + râpé  
Brie  
Fruit de saison


**mardi 09 juillet**

**fêtons les Amandine**

Taboulé (**semoule BIO**)   
Chipolatas  
Aubergines grillées  
Camembert  
Crème au caramel


**mercredi 10 juillet**

**fêtons les Ulrich**

Concombre bulgare  
Haut de cuisse de poulet  
 **Riz BIO** façon paëlla  
Cantal  
Liégeois au chocolat

**jeudi 11 juillet**

**fêtons les Benoît**

Salade piémontaise  
Jambon braisé  
Poêlée de légumes  
 **Emmental BIO**  
Pâtisserie

**vendredi 12 juillet**

**fêtons les Olivier**

Feuilleté au fromage  
Boulettes de bœuf aux poivrons  
Pommes dauphines  
 **Yaourt sucré artisanal**  
**Fruit de saison BIO** 

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*



# Restaurant Alsh

## Semaine du 15 au 19 Juillet 2019



**lundi 15 juillet**

**fêtons les Donald**

Salade de pommes de terre

Rôti de dinde au paprika

Haricots verts persillés

Mimolette

Mousse au chocolat

**mardi 16 juillet**

**fêtons les N-D Mt Carmel**

Pastèque

Cheeseburger

Frites

Carré frais

Fruit de saison BIO 

**mercredi 17 juillet**

**fêtons les Charlotte**

 Salade grecque (concombre Bio, tomate, féta)

Saucisse fraîche régionale 

Haricots blancs

Pyrénées

Semoule au lait

**jeudi 18 juillet**

Repas Mexicain



**fêtons les Frédéric**

Salade de tomates

Fajitas poulet / poivrons / haricots rouges  
(plat complet)

Fromage blanc aromatisé

Brownie

**vendredi 19 juillet**

**fêtons les Arsène**

Salade de riz BIO 

Poisson pané & citron

Courgettes persillées

 Yaourt sucré artisanal

Fruit de saison

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant*

Produit REGIONAL 

Produit BIO 

AGROLOCAL    
Mettez de l'Aude dans vos recettes ! 

# Restaurant Alsh

## Semaine du 22 au 26 Juillet 2019








- lundi 22 juillet**      **fêtons les Marie-Madeleine**  
Mortadelle & cornichon  
Haut de cuisse de poulet à l'indienne  
Haricots plats  
Saint Nectaire  
 **Fruit de saison BIO**
- mardi 23 juillet**      **fêtons les Brigitte**  
Melon BIO   
Brandade de poisson  
(plat complet)  
Tartare  
Liégeois au chocolat
- mercredi 24 juillet**      **fêtons les Christine**  
Salade Normande (pdt, fromage, tomate, pomme)  
Omelette  
Petits pois & carottes  
 **Camembert BIO**  
Flan au caramel
- jeudi 25 juillet**      **fêtons les Jacques**  
Salade de boulgour  
Moussaka  
(plat complet)  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison BIO 
- vendredi 26 juillet**      **fêtons les Anne, Joachim**  
Salade verte  
Rôti de bœuf froid sauce béarnaise  
Pommes dûchesses  
Saint Paulin  
 **Fruit de saison BIO**

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant*

# Restaurant Aish

Semaine du 29 Juillet au 02 Août 2019



- lundi 29 juillet**                      **fêtons les Marthe**  
Salade fraîcheur (salade verte, radis, maïs)  
Boulettes d'agneau au cumin  
 **Semoule**  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit de saison
- mardi 30 juillet**                      **fêtons les Juliette**  
Salade de blé  
Cordon bleu de volaille  
Courgettes béchamel  
**Gouda BIO**   
Pâtisserie
- mercredi 31 juillet**                      **fêtons les Ignace de L.**  
 **Concombre BIO** maltais (ananas, raisins secs)  
Carbonara  
Pâtes  
Samos  
Compote
- jeudi 01 août**                              **fêtons les Alphonse**  
Pâté de campagne + cornichon  
Aiguillettes de poulet sauce provençale  
Haricots verts persillés  
 **Emmental BIO**  
Crème au chocolat
- vendredi 02 août**                              **fêtons les Julien-Eymard**  
Pastèque  
Filet de poisson sauce oseille  
**Riz BIO**   
Carré frais  
Fruit de saison

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant*

# Restaurant Alsh

## Semaine du 05 au 09 Août 2019



**lundi 05 août**

**fêtons les Abel**

Salade d'haricots beurre

Saucisse Knacki

Purée de pommes de terre



**Yaourt sucré artisanal**

Fruit de saison BIO

**mardi 06 août**

**fêtons les Transfiguration**

Salade de pois chiches



Escalope de **porc régional** sauce barbecue

Blettes persillées

Gouda

Yaourt sucré BIO

**mercredi 07 août**

**fêtons les Gaëtan**

Repas Hindou



Samoussa

**Aiguillettes de poulet au curry**

Riz

Chèvre buchette

Salade d'orange à la cannelle

**jeudi 08 août**

**fêtons les Dominique**

Salade concombres, tomates, olives & féta

Tajine de volaille

Pommes de terre

Yaourt nature BIO

Salade de fruits frais

**vendredi 09 août**

**fêtons les Amour**

Melon

Cassolette de poisson aux fruits de mer



**Pâtes BIO + râpé**

Emmental

Liégeois au chocolat

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant*



# Restaurant Alsh

Semaine du 12 au 16 Août 2019



**lundi 12 août**

**fêtons les Clarisse**

Taboulé (**semoule BIO**) 

 Sauté de **porc régional** à la catalane  
Courgettes persillées  
Saint Morêt  
Pâtisserie

**mardi 13 août**

**fêtons les Hippolyte**

Salade de pommes de terre

**Saucisse fraîche régionale** 

Aubergines à la tomate

 **Edam BIO**

Mousse au chocolat

**mercredi 14 août**

**fêtons les Evrard**

Salade de tomates au maïs

Boulettes de bœuf sauce moutarde

Blé

Fromage blanc sucré

 **Fruit de saison BIO**

**jeudi 15 août**

**fêtons l' Assomption**

**FERIE**



**vendredi 16 août**

**fêtons les Armel**

**FERME**

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant*



# Restaurant Alsh

## Semaine du 19 au 23 Août 2019



**lundi 19 août**

**fêtons les Jean-Eudes**

Salade piémontaise

Moussaka

(plat complet)

Tomme noire



Yaourt nature BIO

**mardi 20 août**

**fêtons les Bernard**

Méli mélo de carottes & céleri râpé

Lasagnes

(plat complet)

Kiri

Fruit de saison BIO



**mercredi 21 août**

**fêtons les Christophe**

Melon

Sauté de volaille au curry



Riz BIO

Saint Paulin

Liégeois au chocolat

**jeudi 22 août**

**Repas Italien**



**fêtons les Fabrice**

Tomates / Mozzarella

Tortellinis à la viande sauce crème au pesto

(plat complet)

Gorgonzola

Tiramisu

**vendredi 23 août**

**fêtons les Rose**

Pizza au fromage

Filet de poisson meunière

Haricots plats persillés

Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour tout information, merci de vous rapprocher du gérant*



# Restaurant Alsh

## Semaine du 26 au 30 Août 2019



**lundi 26 août**

**fêtons les Natacha**

**Surimi mayonnaise**

**Merguez & boulette façon couscous**

**Semoule**

**Mimolette**

 **Fruit de saison BIO**

**mardi 27 août**

**fêtons les Monique**

**Salade de riz BIO** 

**Steak haché de bœuf**

**Gratin de courgettes**

**Vache qui rit**

**Yaourt aromatisé**



*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant*