

Restaurant Alsh

Semaine du 09 au 13 Juillet 2018



lundi 09 juillet

fêtons les Amandine

-  Salade de tomates BIO
- Filet de poisson à la mangue
- Pommes de terre vapeur
- Brie
- Mousse au chocolat

mardi 10 juillet

fêtons les Ulrich

- Salade de riz BIO 
- Chipolatas
- Aubergines grillées
- Camembert
- Crème au caramel

mercredi 11 juillet

fêtons les Benoît

-  Concombre Bio bulgare
- Haut de cuisse de poulet
- Riz façon paëlla
- Cantal
- Liégeois au chocolat

jeudi 12 juillet

fêtons les Olivier

- Salade piémontaise
- Jambon braisé
- Poêlée de légumes
- Emmental
- Fruit de saison BIO 

vendredi 13 juillet

fêtons les Henri, Joël

- Feuilleté au fromage
- Calamars à l'américaine
- Pommes dauphines
-  Yaourt nature BIO
- Pâtisserie

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 16 au 20 Juillet 2018



lundi 16 juillet

fêtons les N-D Mt Carmel

Salade de pommes de terre

Rôti de dinde au paprika

Poivrons grillés

Mimolette

 **Fruit de saison BIO**

mardi 17 juillet

fêtons les Charlotte

Pastèque

Potatoes burger

(plat complet)

Carré frais BIO 

Mousse au chocolat

mercredi 18 juillet

fêtons les Frédéric

 **Salade grecque (concombre Bio, tomate, fêta)**

Chipolatas

Tomates provençales

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

jeudi 19 juillet

Repas Mexicain



fêtons les Arsène

Salade de tomates

Fajitas poulet/poivrons/haricots rouges

(plat complet)

Cheddar

Brownie

vendredi 20 juillet

fêtons les Marina

Salade cocktail (salade verte, surimi, tomate)

Poisson pané & citron

Courgettes persillées

Yaourt sucré artisanal



 **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



Produit ARTISANAL

Produit BIO



AGROLOCAL   
Mettez de l'Aide dans vos recettes !

Restaurant Alsh

Semaine du 23 au 27 Juillet 2018



lundi 23 juillet

fêtons les Brigitte

Mortadelle & cornichon

Haut de cuisse de poulet à l'indienne

Haricots plats

Saint Nectaire

 **Fruit de saison BIO**

mardi 24 juillet

fêtons les Christine

Melon BIO 

Brandade de poisson

(plat complet)

Tartare

Liégeois au chocolat

mercredi 25 juillet

fêtons les Jacques

Salade Normande (pdt, fromage, tomate, pomme)

Omelette

Petits pois & carottes

 **Camembert BIO**

Flan au caramel

jeudi 26 juillet

fêtons les Anne, Joachim

Salade de boulgour

Moussaka

(plat complet)

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO 

vendredi 27 juillet

fêtons les Nathalie

Pastèque

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 Alsh

Semaine du 30 Juillet au 03 Août 2018



lundi 30 juillet

fêtons les Juliette

Pâté de campagne + cornichon

Boulettes d'agneau au curry

 **Pâtes BIO & râpé**

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

mardi 31 juillet

fêtons les Ignace de L.

Salade de blé à la volaille

Omelette

Courgettes béchamel

Gouda BIO 

Pâtisserie

mercredi 01 août

fêtons les Alphonse

 **Concombre BIO** maltais (ananas, raisins secs)

Chipolatas de volaille

Potatoes

Samos

Semoule au lait

jeudi 02 août

fêtons les Julien-Eymard

Salade fraîcheur (tomates, radis, maïs)

Haut de cuisse de poulet

Haricots verts persillés

 **Emmental BIO**

Crème au chocolat

vendredi 03 août

fêtons les Lydie

Pastèque

Calamars sauce Américaine

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 06 au 10 Août 2018



lundi 06 août

fêtons les Transfiguration

Salade de haricots beurre

Saucisse Knacki

 Purée de pommes de terre BIO

Yaourt sucré artisanal 

Fruit de saison

mardi 07 août

fêtons les Gaëtan

Tomates / Mozzarella

 Escalope de porc régional sauce barbecue

Pâtes BIO & râpé 

Gouda

Yaourt sucré

mercredi 08 août

fêtons les Dominique

 Salade marco polo (pâtes BIO, poivrons, surimi, ciboulette)

Cordon bleu de volaille

Petits pois & carottes

Pyrénées

Crème au caramel

jeudi 09 août

fêtons les Amour

Salade concombre, tomates, olives et féta

Tajine de volaille

 Pommes de terre BIO

Yaourt nature

Salade de fruits frais

vendredi 10 août

fêtons les Laurent

 Melon BIO

Cassolette de poisson aux fruits de mer

Potatoes

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 13 au 17 Août 2018



lundi 13 août

fêtons les Hippolyte

Taboulé (semoule BIO) 

 Sauté de porc régional au caramel

Petits pois

Fourme d'ambert

Pâtisserie

mardi 14 août

fêtons l' Evard

Salade de pommes de terre

 Saucisse fraîche régionale

Aubergines à la tomate

 Edam BIO

Mousse au chocolat

mercredi 15 août

fêtons les Assomption

FERIE



jeudi 16 août

fêtons les Arnel

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce moutarde

Blé

Fromage blanc sucré

 Fruit de saison BIO

vendredi 17 août

fêtons les Hyacinthe

 Pastèque BIO

Brandade de poisson
(plat complet)

Brie

Crème au caramel

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 20 au 24 Août 2018



lundi 20 août

fêtons les Bernard
Salade piémontaise

Moussaka

(plat complet)

Tomme noire

Yaourt nature artisanal



mardi 21 août

fêtons les Christophe

Méli mélo de carottes et cèleri râpé

Carbonara



Pâtes BIO & râpé

Kiri

Fruit de saison BIO



mercredi 22 août

fêtons les Fabrice

Melon

Sauté de volaille au curry



Riz BIO

Saint Paulin

Liégeois au chocolat

jeudi 23 août

Repas froid Italien



fêtons les Rose

Tomates / Mozzarella

Jambon cru

Pâtes froides au pesto

Gorgonzola

Tiramisu

vendredi 24 août

fêtons les Barthélémy



Concombre BIO Bulgare

Calamars sauce américaine

Pommes boulangères

Yaourt aromatisé

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*

Produit ARTISANAL



Produit BIO



AGROLOCAL  
Mettez de l'Aude dans vos recettes

Restaurant Alsh

Semaine du 27 au 31 Août 2018



lundi 27 août

fêtons les Monique

Surimi mayonnaise

Merguez & boulette façon couscous

Semoule

Mimolette



Fruit de saison BIO

mardi 28 août

fêtons les Augustin

Salade de riz BIO 



Sauté de bœuf régional aux poivrons

Gratin de courgettes

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

mercredi 29 août

fêtons les Sabine

FERME

jeudi 30 août

fêtons les Fracre

FERME

vendredi 31 août

fêtons les Aristide

FERME

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

Produit REGIONAL 

Produit BIO 

AGRILOCAL 
Mettez de l'Aide dans vos recettes