

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

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 d'uchesses
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