











Menus du 04 au 08 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Œufs durs mayonnaise Macedoine mayonnaise</p>	<p>Betterave vinaigrette Paté coupelle de campagne</p>	<p>Roulade de volaille S/V : Céleri remoulade</p>	<p> Potage Courgettes pommes de terre (courgettes, pommes de terre, oignons, crème)</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly) Céleri remoulade</p>
<p> Semoule aux pois chiche, carottes crème et curcuma</p>	<p>Paupiette de veau sauce curry (curry, oignons, carottes, crème) Purée</p>	<p>Lasagne bolognaise Salade verte</p>	<p> Beignets de poisson (poisson blanc , pâte à beignet)</p>	<p>Sauté de bœuf bourguignon (champignons, tomate, roux) Chou fleur persillés</p>
	S/VIANDE	S/VIANDE		S/VIANDE
	<p> Filet de colin sauce curry (curry, oignons, carottes, crème) Purée</p>	<p>Lasagne de saumon salade verte</p>	<p> Haricots verts persillés</p>	<p> Omelette Chou fleur persillés</p>
<p>Emmental Bûchette de chèvre</p>	<p>Camembert Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fromage fondu</p>	<p>Tome Pavé demi sel</p>	<p> Munster St nectaire</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p> Crème dessert caramel (55110 Clery le petit) Liegeois vanille</p>	<p>Mousse chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Fondant chocolat potiron Paris brest</p>

BIO 

AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge




L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 11 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Pomelos et sucre	LE JOUR DU Végé Potage poireaux pommes de terre (poireaux, pommes de terre, oignons, crème)	Salade coleslaw (carotte , chou blanc mayonnaise) (crudimo 57155 Marly) Champignons fromage blanc
FERIE	Saucisse de toulouse Lentilles au jus	Emincé de poulet sauce suprême Carottes à la crème curry	 Ravioli aux légumes sauce tomate	 Paella au poisson (cubes de colin, riz, épices paella, poivrons, petit pois, fruits de mer, ail, tomates, oignons)
	 S/VIANDE Hoki bercy (oignons, crème , persil, échalote) Lentilles au jus	S/VIANDE Filet de merlu meunière- citron Carottes à la crème curry	 Salade verte	
	Coulommiers Petit moulé noix	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Le Roussot Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Emmental	Saint Paulin Fraidou
	 Fruit de saison	Gaufre	 Flan vanille (55110 Clery le petit) Ile flottante	 Purée de pommes poires Compote pomme banane

BIO

AOC

Pêche responsable

Produit Local
(région Grand Est)

Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)













Commerce équitable



Label rouge



Menus du 18 au 24 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade de pommes de terre à l'échalote	LE JOUR DU Végé Betterave vinaigrette Cœur de palmier	Œufs durs mayonnaise	 Potage crécy (carottes,pommes de terre, crème)	 Céleri fromage blanc curry (crudimo 57155 Marly) Saucisson à l'ail
Galopin de veau marengo (champignons,carottes tomate, ail,thym, oignons) Petits pois carottes	 Blanquette de haricots blancs au potiron et riz (haricots blanc coco,carottes,oignons,ail,potirons,oignons,crème)	Pizza au fromage	Choucroute (knack , kassler , chou choucroute , pommes de terre)	 Pavé de Merlu blanc normande (champignons, oignons, crème)
S/VIANDE Quenelles natures sauce tomate (tomate, poivrons, oignons) Petits pois carottes		Salade verte	 S/VIANDE Choucroute de la mer (cubes de colin, chou blanc, pommes de terre)	Coquillettes
Gouda Camembert	 Pont l'Evêque Brebis crème	 Vache qui rit	Brie Epi Fol	 Fleur des Sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) St Moret
Fruit de saison	 Liégeois chocolat (55110 Clery le petit) Crème dessert praliné	Fruit de saison	  Yaourt aux fruits GAEC de SALM (88210 vieux moulin) Yaourt nature sucré	 Clafoutis aux poires Eclair vanille

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)







Commerce équitable



Label rouge



Menus du 25 au 29 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Maïs vinaigrette Salade verte croutons	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	 Potage paysan (carottes, navets, poireaux, chou vert , pommes de terre)	<div style="background-color: #4a4a8a; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">Cap sur les Antilles</div> Accras de morue
Omelette	 Colin sauce crustacée (échalote, tomate, bisque de homard, crème)	Merguez Semoule	Steak haché chasseur (oignons, champignons, carottes) Pommes sourire	Colombo de poulet (poulet, moutarde, poivrons, ail , crème, mélange colombo)  Riz créole
Carottes à la crème	Haricots beurre braisés	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div> Galette tex mex Semoule	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div> From' chaud Pommes sourire	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div>  Colombo de poisson (cubes de colin, moutarde, poivrons, ail , crème, mélange colombo)  Riz créole
Flan nappé caramel  (55110 Clery le petit) Yaourt aromatisé	Mimolette Six de savoie	Emmental	 Carré de l'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)  Munster	 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
Barre bretonne Gâteau marbré	 Fruit de saison	Compote de pommes	 Fruit de saison	 Moelleux ananas coco

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

