













## Menus du 04 au 08 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>LE JOUR DU Végé</b> Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Roulade de volaille S/V : Céleri remoulade	 Potage Courgettes pommes de terre ( courgettes, pommes de terre, oignons, crème)	 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
 Semoule aux pois chiche, carottes crème et curcuma	Paupiette de veau sauce curry ( curry, oignons, carottes, crème) Purée	Lasagne bolognaise Salade verte	 Beignets de poisson ( poisson blanc , pâte à beignet )	Sauté de bœuf bourguignon ( champignons, tomate, roux )  Chou fleur persillés
	S/VIANDE	S/VIANDE		S/VIANDE
	 Filet de colin sauce curry ( curry, oignons, carottes, crème) Purée	Lasagne de saumon salade verte	 Haricots verts persillés	 Omelette Chou fleur persillés
Emmental	Camembert	Fromage fondu	Tome	 Munster
Fruit de saison	 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	Mousse chocolat	Fruit de saison	 Fondant chocolat potiron

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 11 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Pomelos et sucre	 <b>LE JOUR DU Végé</b> Potage poireaux pommes de terre ( poireaux, pommes de terre, oignons, crème)	Salade coleslaw (carotte , chou blanc mayonnaise ) (crudimo 57155 Marly ) 
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	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Le Roussot Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )	Saint Paulin
	 Fruit de saison	Gaufre	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	 Purée de pommes poires 

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 18 au 24 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Betterave vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	 Potage crécy ( carottes, pommes de terre, crème)	 Céleri fromage blanc curry (crudimo 57155 Marly )
Galopin de veau marenco (champignons, carottes tomate, ail, thym, oignons) Petits pois carottes	 Blanquette de haricots blancs au potiron et riz (haricots blanc coco, carottes, oignons, ail, potirons, oi- gnons, crème)	Pizza au fromage	Choucroute ( knack , kassler , chou choucroute , pommes de terre )	 Pavé de Merlu blanc normande ( champignons, oignons, crème)
<i>S/VIANDE</i> Quenelles natures sauce tomate ( tomate, poivrons, oignons) Petits pois carottes		Salade verte	 <i>S/VIANDE</i> Choucroute de la mer ( cubes de colin, chou blanc, pommes de terre )	Coquillettes
Gouda	 Pont l'Evêque	 Vache qui rit	Brie	 Fleur des Sources Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )
Fruit de saison	 Liégeois chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Yaourt aux fruits GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin )	  Clafoutis aux poires

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable









Label rouge



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



## Menus du 25 au 29 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Maïs vinaigrette</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>	 <b>Potage paysan</b> ( 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> <b>Accras de morue</b>
<b>Omelette</b>	 <b>Colin</b> sauce crustacée ( échalote, tomate, bisque de homard, crème)	<b>Merguez</b> <b>Semoule</b>	<b>Steak haché chasseur</b> (oignons, champignons, carottes) <b>Pommes sourire</b>	<b>Colombo de poulet</b> (poulet, moutarde, poivrons, ail , crème, mélange colombo )  <b>Riz créole</b>
<b>Carottes à la crème</b>	<b>Haricots beurre braisés</b>	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div> <b>Galette tex mex</b> <b>Semoule</b>	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div> <b>From' chaud</b> <b>Pommes sourire</b>	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div>  <b>Colombo de poisson</b> (cubes de colin, moutarde, poivrons, ail , crème, mélange colombo )  <b>Riz créole</b>
 <b>Flan nappé</b> (55110 Clery le petit)	<b>Mimolette</b>	<b>Emmental</b>	 <b>Carré de l'est</b> <b>Fromagerie Ermitage</b> ( 88140 Bulgneville )	 <b>Fromage frais sucré</b> (55110 Clery le petit)
<b>Barre bretonne</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote de pommes</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Moelleux ananas coco</b>

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

