

Menus du 06 au 12 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	 Salade Iceberg (crudimo 57155 Marly)	 Pastèque	Melon
Sauté de dinde sauce moutarde Potatoes	Galopin de veau sauce chasseur Carottes persillées	Tortis à la bolognaise Emmental râpé	Œufs durs mayonnaise	 Filet de hoki sauce citron
S/VIANDE Colin sauce americaine Potatoes	S/VIANDE Galette espagnole sauce tomate Carottes persillées	S/VIANDE Tortis à la bolognaise de lentilles Emmental râpé	Salade de riz mimolette et maïs	Pommes de terre persillées
Petit moulé ail et fine herbe	Carré de l'est	Edam	Fromage fondu	Tomme blanche
 Fruit de saison	Beignet chocolat	Cocktail de fruit au sirop	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

IGP



HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 13 au 17 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé  Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)		Friand au fromage	 Salade de tomates (crudimo 57155 Marly)	Betterave vinaigrette
Bouchée de blé	FERIE	Sauté de bœuf paprika Purée de haricots verts	 Filet de colin sauce dieppoise	Gratin de coquillettes au dès de volaille Salade verte
Chou fleur et pommes de terre béchamel		S/VIANDE Quenelles sauce béchamel Purée de haricots verts	Pommes de terre sautées	 Gratin de coquillettes au poisson Salade verte
 Cantal		Fromage frais au sel de Guérande	 Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit)	 Saint Nectaire
 Fruit de saison		 Fruit de saison	Brownie	 Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge

Commerce équitable

IGP



HVE



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 20 au 24 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macedoine mayonnaise	LE JOUR DU Végé Salade verte et croutons (crudimo 57155 Marly)	Pastèque	Surimi mayonnaise	Melon
 Filet de colin meunière et citron	Semoule aux légumes couscous	Emincé de veau provençale Petit pois carottes S/VIANDE	Knack Frites Ketchup S/VIANDE- S/PORC	Jambon de dinde Taboulé S/VIANDE
Riz ratatouille		Galette italienne sauce tomate Petit pois carottes	Omelette Frites Ketchup	 Hoki froid à la mayonnaise Taboulé
Brie	Fromage blanc nature sucré (55110 Clery le petit)	Edam	Carré de l'Est	Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
 Fruit de saison	Fourrandise à la fraise	Tarte au flan	 Fruit de saison	 Petit suisse fruité (55110 Clery le petit)

BIO



Produit Local
(région Grand Est)

AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge

Commerce équitable

IGP



HVE



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 27 au 31 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	 Maïs vinaigrette	 Céleri à la remoulade (crudimo 57155 Marly)	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Pizza au fromage
Hachis parmentier	Calamars à la romaine	Omelette sauce tomate	Chipolatas ketchup Penne	Sauté de bœuf paprika Haricots verts
S/VIANDE			S/VIANDE	S/VIANDE
 Parmentier de poisson	Brocolis	Gratin de pdt et courgettes	Bouchée de blé ketchup Penne	Quenelle nature sauce aurore Haricots verts
Coulommiers	Emmental	 Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit)	Vache qui rit	Gouda
 Fruit de saison	Liegeois chocolat	Barre bretonne	Compote pomme banane	Fruit

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Label rouge

Commerce équitable

IGP



HVE



AOC



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 03 au 07 Aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Betterave vinaigrette	 Céleri à la remoulade (crudimo 57155 Marly)	Melon	 Salade de tomates (crudimo 57155 Marly)	Taboulé
Cappelletti au fromage sauce tomate basilic Emmental râpé	 Filet de hoki sauce bonne femme	 Pizza royale Salade verte S/VIANDE - SPORC	Sauté de veau marengo Pommes de terre persillées S/VIANDE	Escalope de dinde sauce chasseur Carottes persillées S/VIANDE
	Riz pilaf	 Pizza au fromage Salade verte	Omelette sauce tomate Pommes de terre persillées	Pané de blé Carottes persillées
Carré de l'Est	Fraidou	St paulin	Petit moulé nature	 Boud chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
 Fruit de saison	 Flan chocolat (55110 Clery le petit)	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Eclair à la vanille	 Fruit de saison

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge

Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable

IGP



HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 10 au 14 Aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine de mayonnaise	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Pastèque	 Salade de tomates (crudimo 57155 Marly)
Quenelles nature sauce aurore	 Colin meunière et citron	Sauté de porc sauce charcutière Pâtes papillons	Cuisse de poulet au jus Poêlée de pommes de terre courgettes	Cheesburger Frites Ketchup
		S/VIANDE - SPORC	S/VIANDE	S/VIANDE
Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre épinards	Galette tex mex Pâtes papillons	 Hoki colin sauce citron Poêlée de pommes de terre courgettes	Fish burger Frites Ketchup
Gouda	Camembert	Vache qui rit	Fromage sel de Guérande	 Cantal
 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	 Fruit de saison	 Liegeois vanille (55110 Clery le petit)	Compote de fraises	 Fruit de saison

BIO



Produit Local
(région Grand Est)

AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge

Commerce équitable

IGP



HVE



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 17 au 21 Aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	 Salade coleslaw (crudimo 57155 Marly)	 Mâche vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Melon	LE JOUR DU   Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
Chipolatas au jus Purée de pdt S/VIANDE - SPORC	 Dès de saumon sauce américaine	Sauté de bœuf sauce crème oignons Petit pois S/VIANDE	S/VIANDE Tortis à la bolognaise Emmental râpé	Œufs brouillés
Bouchée de blé Purée de pdt	Riz pilaf	 Colin sauce crème Petit pois	Tortis à la bolognaise de lentilles Emmental râpé	Blé et piperade
Brie	Carré de l'est	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
 Fruit de saison	 Petit suisse fruité (55110 Clery le petit)	 Fruit de saison	 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	Brownie au chocolat

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge

Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



IGP



HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 24 au 28 Aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Céleri à la remoulade (crudimo 57155 Marly)	Melon	Pizza au fromage	LE JOUR DU  Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly) 
Couscous boulette de bœuf merguez	Escalope de poulet à la crème Brocolis	Jambon braisés au jus Coquillettes	 Hoki sauce waterzoï	Œuf dur mayonnaise
S/VIANDE	S/VIANDE	S/VIANDE - SPORC		
Couscous vegeterien	Quenelle nature sauce béchamel Brocolis	Galette tex mex Coquillettes	Carottes au beurre	Salade de riz mimolette
 Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Yaourt nature et sucre (55110 Clery le petit)	Camembert	Fromage fondu	 Saint Nectaire
 Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Ile flottante	 Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menu du 31 Aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage				
Galopin de bœuf sauce cocotte Ratatouille				
S/VIANDE				
Pavé du fromager Ratatouille				
Saint paulin				
 Fruit de saison				

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



Commerce équitable

IGP



HVE



AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION