


























Menus du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Potage poireaux (poireaux, pommes de terre , crème)</p>	 <p>Betterave vinaigrette</p>	 <p>Salade iceberg vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>	 <p>Salade de pommes de terre échalote ciboulette</p>	 <p>Salade verte et croutons (crudimo 57155 Marly)</p>
 <p>Omelette napolitaine</p>	 <p>Pavé de Hoki sauce citron (jus de citron, crème, oignons)</p>	 <p>Escalope de poulet sauce curry (oignons, crème, curry, carotte)  Purée de potiron</p>	 <p>Sauté de bœuf paprika (paprika, tomates)  Chou fleur persillé</p>	 <p>Tortis à la cabonara (jambon, lardons, oignons, crème)</p>
<p>Cordiale de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts, oignons)</p>	 <p>Spaetzles</p>	 <p>Galette tex mex Purée de potiron</p>	<p>S/VIANDE</p>  <p>Cubes de colin basquaise (tomates, poivrons, ail, oignons)  Chou fleur persillé</p>	<p>S/VIANDE- S/PORC</p> <p>Tortis au poisson (oignons, crème, colin)</p>
 <p>Edam</p>	 <p>Carré roussot Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>	<p>Cheddar</p>	 <p>St paulin</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>
 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Yaourt aromatisé vanille</p>	 <p>Semoule au lait (55110 Clery le petit)</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Crumble aux pommes et miel</p>

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





















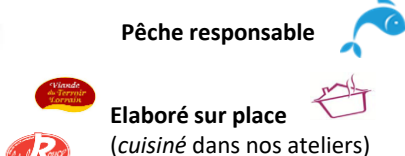
Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 10 au 14 Novembre 2025






















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Maïs vinaigrette</p>		<p>Feuilleté au fromage</p>	  <p>Potage potiron (Pomme de terres, potiron)</p>	 <p>Céleri rémoulade (crudimo 57155 Marly)</p>
 <p>Saucisse de toulouse Lentilles au jus</p> 	<p>Férié</p>	<p>Galopin de veau sauce basquaise Haricots verts aux oignons</p>	 <p>Raviolis de légumes</p>	 <p>Merlu sauce américaine (tomates,oignons,crème)</p>
<p>S/VIANDE- S/PORC</p>  <p>Croq basquaise Lentilles au jus</p>		<p>Quenelles natures normande Haricots verts aux oignons</p>	 <p>Salade verte</p>	<p>Pommes rissolées</p>
 <p>Brie</p>		<p>Fraidou</p>	 <p>Carré lait</p>	 <p>Vache qui rit</p>
 <p>Fruit de saison</p>		 <p>Fruit</p>	 <p>Flan nappé caramel</p>	  <p>Purée pomme vanille</p>



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 17 au 21 Novembre 2025






















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs durs mayonnaise	  Chou rouge vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Tarte au fromage	 Potage St germain (pois cassé ,pommes de terre, crème)	 Carottes râpées vinaigrette
 Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne (crème,moutarde,oignons) Haricots blancs au jus	 Semoule pois chiches,carotte,crème coco,coriandre	Emincé de bœuf aux herbes Carottes persillées	 Lasagnes bolognaise Salade verte	 Colin meunière et citron
 S/VIANDE- S/PORC Hoki sauce tomate (oignons,tomates) Haricots blancs au jus		Omelette aux fines herbes Carottes persillées	 S/VIANDE Lasagnes au saumon Salade verte	 Fondue de poireaux
 Munster	 Camembert	Carré de l'Est	 Emmental	 Bûchette de chèvre
 Fruit de saison	  Crème dessert chocolat GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	 Fruit	Cocktail de fruits au sirop	 Moelleux aux fruits rouges



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Saucisson sec s/p: pâte de volaille	 Chou blanc sauce fromage blanc (crudimo 57155 Marly)	 Pizza	 AUVERGNE Salade de mâche (crudimo 57155 Marly)
 Filet de saumon sauce bretonne (oignons,julienne de légumes,crème)	 Sauté de veau sauce provençale (olives,ail,herbes de Provence,tomate)  Pommes de terres et carottes	Escalope de dinde forestière  Penne	Œuf brouillé	Potée auvergnate (potée de chou,pommes de terre,échine et poitrine de porc)
 Riz pilaf	S/VIANDE Quenelles natures sauce aurore (oignon,ail,tomate)  Pommes de terres et carottes	 Filet de colin normande Penne 	 Poêlée de légumes	S/VIANDE- S/PORC  Potée de la mer (potée de chou,pommes de terre,cubes de colin)
 Brie	Fromage Fondu	Pavé 1/2 sel	Tomme blanche	 Cantal
 Fruit de saison	 Crème dessert vanille  GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Compote pomme banane	 Fruit de saison	 Flognarde aux pommes



Les allergènes sont visibles sur l'application

