


























Menus du 01 au 05 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade (crudimo 57155 Marly)	 Salade verte et croustons (crudimo 57155 Marly)	Salade western (maïs,haricots rouges,poivrons)	Melon	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU Végé</div> Cake au fromage (emmental)
 Colin sauce citron (crème, citron, oignons)	Quenelles natures sauce aurore (oignons,tomate,crème)	Escalope de dinde forestière Blé aux petits légumes S/VIANDE	Spaghetti bolognaise S/VIANDE	 Omelette
 Riz Pilaf	 Pommes de terre carottes	 Colin meunière et citron Blé aux petits légumes	 Spaghetti bolognaise de lentilles (lentilles, oignons,carottes,laurier, tomate,ail)	 Courgettes béchamel
 Camembert	 Munster	Tomme noire	 Gouda	 Vache qui rit
 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat	 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	 Fruit de saison

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







Menus du 08 au 12 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Concombre à la crème	Surimi mayonnaise	LE JOUR DU Végé Pastèque	 Tomates mozzarella vinaigrette balsamique (crudimo 57155 Marly)
 Merlu sauce tomate (tomates, oignons, herbes de provence)	 Chipolatas Purée de brocolis	Escalope Viennoise Poireau pommes de terre à la crème	 Couscous végétarien (Semoule et légumes couscous, pois chiche, tomate)	Steak haché au jus (thym, oignons,) Petit pois carottes
 Coquillettes	S/VIANDE- S/PORC  Œuf brouillé Purée de brocolis	 Pané de blé Poireau pommes de terre à la crème		 Pavé de colin gratiné Petit pois carottes
 Pont l'évêque	Tomme blanche	 Saint Nectaire	 Bûchette mi chèvre	Fraidou
 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Fruit de saison	Compote de pomme	 Moelleux au chocolat






















 BIO
 **Produit Local** (région Grand Est)
 AOC **Viande terroir lorrain**
 Label rouge
 FAIRTRADE
 IGP
 HVE
 AOC
 Pêche responsable
 Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers)
 Label rouge

Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre	 Chou chinois vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Taboulé	 LE JOUR DU Végé Œufs durs mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette
 Poulet rôti sauce suprême (champignon, crème, ail) Pommes de terre rissolées	 Sauté de veau au paprika (paprika, tomates)  Haricots verts persillés	Nuggets de poisson	Farfalles sauce fromagère (oignons, emmental, cheddar, crème, champignons)	 Filet de hoki sauce safranée (crème, safran, curry, échalote)
 S/VIANDE Paupiette de saumon sauce hollandaise (crème, jus de citron) Pommes de terre rissolées	S/VIANDE Quenelles nature à l'italienne (tomate, basilic, olives, oignons)  Haricots verts persillés	Ratatouille	 Salade verte	 Chou fleur persillés
 Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Emmental	 Vache qui rit	 Camembert	 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison	Beignet aux pommes	Mousse au chocolat	 Fruit de saison	 Gâteau au yaourt 

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 22 au 26 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts	 LE JOUR DU VÉGE Courgettes râpées vinaigrette citron basilic	Pizza fromage	 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Concombre à la crème
 Hachis Parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de Provinces)	 Blanquette de haricots blancs (oignons, carottes, ail, haricots blancs, champignons, crème)	Escalope de porc charcutière Haricots beurre	 Sauté de bœuf aux olives (carottes,olives, tomates,oignons) Carottes persillées	 Poisson pané et citron
 S/VIANDE Brandade de poisson (purée, colin, lait, oignons, ail)	 Riz créole	 S/VIANDE Pavé de hoki sauce citron Haricots beurre	 S/VIANDE Omelette sauce basquaise (oignons,tomates,poivrons) Carottes persillées	Piperade et pommes de terre
 Munster	Edam	 Brie	 Carré lait	 Saint paulin
 Fruit de saison	 Flan nappé caramel	 Fruit de saison	Eclair vanille	 Purée pommes framboises

 **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

 **ME AND MYSELF!**

 RESTEZ CONNECTÉS !
 Qualité, Menu, Numi-Scane, Allergènes, Activités



Menus du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Céleri râpé sauce fromage blanc	Chou fleur sauce cocktail	 LE JOUR DU Végé Carottes râpées vinaigrette	 Cake aux petits pois (petit pois, crème, emmental)
Boulettes d'agneau au jus Petits pois carottes	Cordon bleu de volaille  Ratatouille	Sauté de veau sauce printanière Farfalle Emmental râpé	Œuf poché	 Pavé de saumon sauce oseille (oseille, échalotes, brunoise de légumes, crème)
S/VIANDE Bouchée azukis Petits pois carottes	S/VIANDE  Croq veggie Ratatouille	S/VIANDE  Pavé de merlu sauce américaine Farfalle Emmental râpé	 Gratin courgettes et pommes de terre	Pommes noisettes
Six de savoie	 Cantal	Petit moulé ail et fines herbes	 Emmental	 Boud chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
 Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Tarte normande	 Crème dessert caramel GAEC de SALM (88210 vieux moulin) 	 Fruit de saison



Les allergènes sont visibles sur l'application

