




















Menus du 02 au 06 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Radis beurre	Pizza au fromage	  Salade de concombre	Pastèque
 Colin sauce coco (crème, lait de coco, oignons, carottes)	 Emincé de poulet aux champignons (jus , champignons) Pommes rissolées	 Rôti de porc sauce au romarin Brocolis à l'ail	 Ratatouille maison (aubergines, courgette, poivron, tomate) aux haricots blancs	 Steak haché sauce échalote Haricots verts persillés
Petits pois et carottes	S/VIANDE Œuf brouillé Pommes rissolées	S/VIANDE- S/PORC Pané du fromager Brocolis à l'ail	 Riz Créole	 S/VIANDE Filet de merlu sauce au citron (jus de citron, crème, oignon) Haricots verts persillés
 Brie	 Gouda	Petit Moulé	 Pont l'Evêque	 Fromage frais et sucre
 Fruit de saison	 Fruit de saison	Yaourt aux fruits	 Crème dessert vanille GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	 Cake pépites chocolat

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)

Commerce équitable




















Label rouge



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 09 au 13 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave vinaigrette	Friand fromage	 Taboulé	 Melon
FERIE	 Escalope de dinde sauce à la crème (crème, poivre , échalote) Purée de pommes de terre <i>S/VIANDE</i>	Chipolatas au jus Lentilles <i>S/VIANDE- S/PORC</i>	 Filet de Hoki meunière et citron	Gnocchi sauce tomate et basilic Râpé Italien
	 Colin sauce à la crème Purée pommes de terre 	 Merlu sauce citron Lentilles	 Gratin de courgettes aubergines	
	 Camembert	Fraidou	 Cantal	 Fromage blanc sucré
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Flan nappé caramel	  Compote pomme fraise

BIO



Produit Local
(région Grand Est)

AOC



Viande terroir lorrain



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge






















Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 16 au 20 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade verte vinaigrette</p>	 <p>Salade de concombre</p>	<p>Salami s/porc - s/viande : Surimi</p>	 <p>Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>	<p>Pastèque</p>
 <p>Boulettes de bœuf au thym Flageolets au jus (oignons, carottes, champignons)</p>	 <p>Omelette</p>	  <p>Poulet rôti au jus Haricots verts persillés</p>	 <p>Knack Pommes de terre et duo de courgettes</p>	 <p>Paëlla au poisson (riz, petits pois, poivrons, oignons, cubes de colin, cocktail de fruits de mer)</p>
 <p>S/VIANDE</p> <p>Merlu blanc sauce tomate thym Flageolets au jus (oignons, carottes, champignons)</p>	 <p>Blé et piperade</p>	<p>S/VIANDE</p>  <p>Galette tex Haricots verts persillés</p>	<p>S/VIANDE- S/PORC</p> <p>Quenelles natures sauce tomate Pommes de terre et duo de courgettes</p>	
 <p>Carré fromager</p>	 <p>Bûche de chèvre</p>	<p>Tomme</p>	 <p>Saint Nectaire</p>	<p>Mimolette</p>
 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Yaourt à la mirabelle</p>	<p>Liégeois vanille</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Moelleux à l'ananas</p>

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Label rouge

Commerce équitable



AOC



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 23 au 27 Juin 2025
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de courgettes râpées (crudimo 57155 Marly)	Radis beurre	Carottes râpées (crudimo 57155 Marly)	Melon	Œufs durs mayonnaise
Spaghetti bolognaise (viande hachée de bœuf, oignons, basilic, ail, tomate)	Poisson meunière et citron	Sauté de dinde sauce forestière (champignons, oignons) Purée de pommes de terre	Kassler au jus Spätzles	"Bibeleskaes" (Fromage blanc ail et fines herbes) Pommes sautées
S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE- S/PORC	
Spaghetti napolitaine (julienne, oignons, tomates, poivrons, herbes de Provence)	Printanière de légumes	Colin sauce normande (champignons, oignons, crème) Purée de pommes de terre	Paupiette de saumon sauce aneth (crème, oignons, aneth) Spätzles	Salade verte
Petit bio nature et sucre	Brie	Fromy	Tomme	Munster
Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Crème dessert chocolat	Clafouti aux fruits rouges



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade (crudimo 57155 Marly)	 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Roulade de volaille S/V: Pomelos et sucre	  Salade de concombre	C'EST LES VACANCES  Bâtonnets de carottes et sauce cocktail (crudimo 57155 Marly)
Couscous boulettes merguez (boulettes de bœuf, merguez, semoule , légumes couscous)	 Beignets de Calamars et citron	Pané du fromager	Cappelletis au fromage sauce provençale (tomates, herbes de Provence, oignons, huile d'olive)	Cheesburger Frites
 S/VIANDE Couscous poisson (cubes de colin , merguez, semoule , légumes couscous)	 Blettes et pommes de terre et béchamel	Riz piperade	Emmental râpé	Fish burger Frites
 Camembert	 Comté	 Vache qui rit		Cheddar
 Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Compote de pomme	 Fruit de saison	 Milk shake vanille fraise (crème anglaise, fromage blanc, sucre, fraise)

 **BIO**

 **AOC**

 **Pêche responsable**

 **Produit Local**
 (région Grand Est)

 **Label rouge**
 **Fairtrade**
 **Viande de Grand Terroir**
 **Elaboré sur place**
 (cuisiné dans nos ateliers)

 **Commerce équitable**

Les allergènes sont visibles sur l'application

