

# Menus du 03 au 07 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU Végé</b> Betterave vinaigrette	Salade de <b>pommes de terre</b> à l'échalote (crudimo 57155 Marly)	Endive vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Potage St germain (pois cassé ,pommes de terre )	<b>L'IRLANDE</b> Salade coleslaw ( chou blanc, carottes, mayonnaise ) (crudimo 57155 Marly )
Couscous végétarien ( Semoule et légumes couscous, pois chiche, tomate )	Saucisse de Toulouse Haricots blancs au jus ( oignons, herbes de Provence ) <b>S/VIANDE- S/PORC</b>	Poulet Rôti basquaise (Siebert 67120 Ergersheim) Blé <b>S/VIANDE</b>	Calamars à la romaine et citron	Ragoût de <b>bœuf</b> sauce Irlandaise ( champignons, céleri, tomate, sauce worcestershire (vinaigre , sucre, anchois, extrait de tamarin) ) <b>Purée de pommes de terre</b> <b>S/VIANDE</b>
	Quenelles natures sauce paprika ( paprika, poivre, tomate, oignons, thym) Haricots blancs au jus ( oignons, herbes de Provence)	Boulettes de soja Blé	Epinards béchamel	Ragoût de poisson sauce Irlandaise ( champignons, céleri, tomate, sauce worcestershire (vinaigre , sucre, anchois, extrait de tamarin)) <b>Purée de pommes de terre</b> <b>S/VIANDE</b>
Tome	Fromage blanc sucré (55110 Clery le petit)	Fromage fondu	Saint Nectaire	Cheddar
Fruit de saison	Beignet chocolat	Flan vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Pain Irlandais (pommes, fromage blanc)

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 10 au 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade de <b>mâche œuf</b> (crudimo 57155 Marly)	<b>Radis rose Râpé</b> (crudimo 57155 Marly)	<b>Céleri râpé rémoulade</b> (crudimo 57155 Marly)	Potage au <b>poireau</b> (poireaux, pommes de terre, crème)
Filet de hoki meunière et citron	<b>Byriani aux légumes</b> ( fèves, raisins secs, petits pois, curry, cannelle, oignons, crème)	Kassler au jus Spaetzles	<b>Macaroni carbonara</b> ( dés de jambon, oignons, lardons, crème, ) Emmental râpé	Steak haché sauce champignons ( champignons , échalote, poivre) <b>Petits pois au jus</b>
Carottes en dés persillées	<b>Riz créole</b>	S/VIANDE- S/PORC Pané du fromager Spaetzles	S/VIANDE- S/PORC <b>Macaroni au poisson</b> (oignons, crème, merlu ) Emmental râpé	S/VIANDE <b>Omelette</b> <b>Petits pois au jus</b>
<b>Crème dessert caramel</b> (55110 Clery le petit)	<b>Cantal</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt sucré</b> (55110 Clery le petit)	<b>Munster</b> Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )
<b>Fruit de saison</b>	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Moelleux fleur d'oranger</b> ( fleur d'oranger, fromage blanc)

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



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menus du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p> Potage de légumes ( carottes, courgettes, pommes de terre )</p>	<p> Salade de courgettes râpées ( crudimo 57155 Marly )</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette au cerfeuil ( crudimo 57155 Marly )</p>	<p>Taboulé</p>	<p> Salade de chou rouge ( crudimo 57155 Marly )</p>
<p>Oeufs durs béchamel</p>	<p> Hachis parmentier ( purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates )</p>	<p>Boulettes d'agneau au jus Torsades sauce tomate</p>	<p>Sauté de dinde sauce printanière ( carottes, petits pois, tomate ) Haricots verts persillés</p> <p></p>	<p> Filet de colin beurre citron ( beurre, citron, persil )</p>
<p> Gratin de Chou fleur et pommes de terre</p>	<p> <b>S/VIANDE</b> Parmentier de Poisson ( purée de pommes de terre, colin alaska, lait, oignons, ail )</p> <p></p>	<p><b>S/VIANDE</b> Faboulettes de lentilles Torsades sauce tomate</p>	<p><b>S/VIANDE</b> Quenelles de brochet sauce marenge ( carottes, tomate, champignons ) Haricots verts persillés</p> <p></p>	<p>Riz créole</p>
<p>Vache qui rit</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p> Fromage frais fruité (55110 Clery le petit)</p>	<p>Bûchette mi chèvre</p>
<p> Liégeois chocolat (55110 Clery le petit)</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Purée de pomme cannelle GAEC de Maromchamp ( 88 390 Gigney )</p> <p></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 24 au 28 Mars 2025


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Pomelos et sucre</b>	 <b>Radis beurre</b> (crudimo 57155 Marly)	Tarte au fromage	<div style="background-color: #D8BFD8; padding: 2px; border: 1px solid black; display: inline-block; font-size: small;">LE JOUR DU </div>  <b>Carottes râpées vinaigrette</b> (crudimo 57155 Marly)	Potage céleri (céleri, pommes de terre, oignons)
 <b>Penne Bolognese</b> ( viande hachée de bœuf, oignons, basilic, ail, tomate) <b>Emmental râpé</b>	 <b>Paupiette de saumon</b> sauce safranée (crème, thym,ail,échalotte,safran,persil, curry,jus de citron)	Rôti de porc au jus Gratin de courgettes	 <b>Curry de lentilles et riz</b> ( riz, lentilles, tomates, ail, crème curry)	Escalope de poulet sauce à l'estragon (crème, estragon) Petit pois carottes
 <b>Penne végétarienne</b> ( julienne , oignons, tomates, poivrons, herbes de Provinces, penne) <b>Emmental râpé</b>	Purée de patate douce	S/VIANDE- S/PORC <b>Œufs brouillés</b> Gratin de courgettes		 S/VIANDE <b>Hoki sauce estragon</b> ( crème,estragon) Petit pois carottes
 <b>Crème dessert vanille</b> GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin )	 <b>Fleur des Sources</b> Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )	Fraidou	Brie	Crème anglaise
Galette st michel	Fruit de saison	 <b>Fromage blanc fruité</b> (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Brownie

**BIO** 

**Produit Local**  
(région Grand Est) 


**Commerce équitable** 

**AOC** 

**Viande terroir lorrain** 

**Label rouge** 

**Pêche responsable** 

**Elaboré sur place**  
(cuisiné dans nos ateliers) 

Les allergènes sont visibles sur l'application

