

# Menus du 04 au 08 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>LE JOUR DU Végé</b> Macédoine mayonnaise		 Potage Courgettes pommes de terre ( courgettes,pommes de terre,oignons,crème)		 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly )
 Semoule aux pois chiche, carottes crème et curcuma	Paupiette de veau sauce curry ( curry, oignons, carottes, crème) Purée	Lasagne bolognaise Salade verte	 Beignets de poisson ( poisson blanc , pâte à beignet )	Sauté de bœuf bourguignon ( champignons, tomate, roux ) Chou fleur persillés 
	S/VIANDE	S/VIANDE		S/VIANDE
	 Filet de colin sauce curry ( curry, oignons, carottes, crème) Purée	Lasagne de saumon salade verte	 Haricots verts persillés	Omelette Chou fleur persillés 
	Camembert		Tome	
Fruit de saison	 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	Mousse chocolat	Fruit de saison	 Fondant chocolat potiron

BIO 

AOC



Pêche responsable 

Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



# Menus du 11 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	 Potage poireaux pommes de terre ( poireaux,pommes de terre,oignons,crème)	<b>LE JOUR DU</b> 	
FERIE	Saucisse de toulouse Lentilles au jus	Emincé de poulet sauce suprême Carottes à la crème curry	 Ravioli aux légumes sauce tomate	 Paella au poisson (cubes de colin,riz,épices paella,poivrons,petit pois,fruits de mer,ail,tomates,oignons)
	 <b>S/VIANDE</b> Hoki bercy ( oignons, crème ,persil,échalote) Lentilles au jus	<b>S/VIANDE</b> Filet de merlu meunière- citron Carottes à la crème curry	 Salade verte	
			<b>Le Roussot</b> Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville ) 	Saint Paulin
	 Fruit de saison	Gaufre	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	 Purée de pommes poires 

BIO 

AOC

Pêche responsable 

Produit Local  
(région Grand Est) 

Viande terroir lorrain 

Commerce équitable

 Label rouge



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers) 

  
L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# Menus du 18 au 24 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave vinaigrette	 Potage crécy ( carottes,pommes de terre, crème)		 Céleri fromage blanc curry (crudimo 57155 Marly )
Galopin de veau marengo (champignons,carottes tomate, ail,thym, oignons) Petits pois carottes	 Blanquette de haricots blancs au potiron et riz (haricots blanc coco,carottes,oignons,ail,potirons,oi gnons,crème)	Pizza au fromage	Choucroute ( knack , kassler , chou choucroute , pommes de terre )	 Pavé de Merlu blanc normande ( champignons, oignons, crème)
S/VIANDE			S/VIANDE	
Quenelles natures sauce tomate ( tomate, poivrons, oignons) Petits pois carottes		Salade verte	 Choucroute de la mer ( cubes de colin, chou blanc, pommes de terre )	Coquillettes
Gouda			Brie	
Fruit de saison	 Liégeois chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Yaourt aux fruits GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin )	  Clafoutis aux poires

BIO 

AOC



Pêche responsable



Produit Local  
 (région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place  
 (cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



# Menus du 25 au 29 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				Cap sur les Antilles
	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise		
Omelette	 Colin sauce crustacée ( échalote, tomate, bisque de homard, crème)	Merguez Semoule	Steak haché chasseur (oignons, champignons, carottes) Pommes sourire	Colombo de poulet (poulet, moutarde, poivrons, ail , crème, mélange colombo )  Riz créole
Carottes à la crème	Haricots beurre braisés	S/VIANDE Galette tex mex Semoule	S/VIANDE From' chaud Pommes sourire	S/VIANDE  Colombo de poisson (cubes de colin, moutarde, poivrons, ail , crème, mélange colombo )  Riz créole
Flan nappé  (55110 Clery le petit)			Carré de l'est  Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )	Fromage frais sucré  (55110 Clery le petit)
Barre bretonne	 Fruit de saison	Compote de pommes	 Fruit de saison	 Moelleux ananas coco

BIO 

AOC



Pêche responsable



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable



Label rouge



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)

