

Menus du 21 au 25 Octobre 2024

VACANCES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes (carottes, navets courgettes, pommes de terre)			<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU Vége</div>
	Colin sauce dieppoise			
Parmentier de bœuf au potiron		Emincé de dinde sauce crème Haricots verts persillés	Toulouse Frites - ketchup	Bouchée de blé panée
S/VANDE		S/VANDE	S/VIANDE-S/PORC	
Parmentier de poisson au potiron	Riz	Omelette Haricots verts persillés	Hoki sauce citron Frites - ketchup	Poêlée de légumes
Vache qui rit		Saint Nectaire		Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Eclair vanille	Crème dessert chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison

BIO

Produit Local
(région Grand Est)

Commerce équitable

AOC

Viande terroir lorrain







Label rouge

Pêche responsable

Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Menus du 28 au 31 Octobre 2024

VACANCES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage			 LE JOUR DU Végé Potage crécy (carottes,pommes de terre, crème)	
Poulet rôti basquaise Petits pois au jus S/VIANDE	 Beignets de poisson - citron	Steak haché sauce forestière Farfalles S/VIANDE	 Dahl de lentilles corail et riz (lait coco, ail, oignons, carottes, curry, tomates, lentilles) et riz	FERIE
 Cubes colin basquaise (tomate, poivrons , oignons) Petits pois au jus	 Epinards hachés béchamel	Œufs durs béchamel Farfalles		
	Fraidou	Brie		
Fruit de saison	Beignet chocolat	 Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)	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 


L'ALSACIENNE
de RESTAURATION