


Menus du 23 au 27 Décembre 2024

VACANCES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage paysan (carottes, navets, chou vert, poireau ,pommes de terre)				Macédoine mayonnaise
 Colin sauce tandoori	Chipolatas Purée de potiron <i>S/VIANDE-S/PORC</i>	FERIE	Rôti de dinde à la moutarde Poêlée de légumes	Ravioli gratiné <i>S/VANDE</i>
 Riz	Œuf brouillé Purée de potiron		Pavé du fromager Poêlée de légumes	Ravioli au fromage
	Gouda		 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)	
Fruit de saison	 Flan vanille (55110 Clery le petit)		Compote de pomme	Eclair chocolat

BO



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

Menus du 30 Décembre au 03 Janvier 2025

VACANCES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage			 Potage potiron	LE JOUR DU Végé
Poulet rôti basquaise (tomate, poivrons, oignons) Petits pois au jus	 Hoki pané et citron	FERIE	Lasagnes bolognaise	Omelette
S/VIANDE	 Carottes braisées		S/VIANDE	Pommes sautées persillées - ketchup
Bouchée de blé Petits pois au jus	 Vache qui rit		Lasagnes au saumon	Fraidou
Fruit de saison	Beignet framboise		 Yaourt arôme (55110 Clery le petit)	Fruit

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