





Menus du 03 au 07 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Betterave vinaigrette</p>		<p>Œufs durs mayonnaise</p>		<p>La Chandeleur</p>
<p>Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes, courgettes, navets, poivrons, oignons, tomate , semoule)</p>	<p>Galopin de bœuf sauce au thym tomate Petits pois carottes</p> <p>S/VIANDE</p>	<p>Nugget's de volaille Epinard haché béchamel</p> <p>S/VIANDE</p>	<p>Saucisse blanche au jus (tomate, thym, carottes, oignons, ail) Purée de pommes de terre</p> <p>S/VIANDE</p>	<p>Colin sauce bretonne (oignons, crème, julienne)</p>
	<p>Merlu sauce thym tomate Petits pois carottes</p>	<p>Nugget's de blé Epinard haché béchamel</p>	<p>Quenelles natures normande (champignons, oignons) Purée de pommes de terre</p>	<p>Gratin de brocolis</p>
	<p> Carré de l'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>		<p> Yaourt nature sucré GAEC de SALM (88210 vieux moulin)</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>
<p>Compote de pomme banane</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p> Crème dessert vanille (55110 Clery le petit)</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe sucrée</p>

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



RESTEZ CONNECTÉS !
Qualité avisés
Menus
Nomi-Score
Allergènes
Actualités



Menus du 24 au 28 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p>		<p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Carottes râpée vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>	
<p>Omelette</p>	<p>Emincé de poulet sauce crème (persil, champignons, oignons, carottes, crème) Chou fleur persillé</p>	<p>Saucisse de strasbourg Purée de pommes de terre</p>	<p>Filet de hoki sauce oseille (crème, oseille, oignons)</p>	<p>Lasagnes Bolognaise Salade verte</p>
	<p>S/VIANDE</p>	<p>S/VIANDE- S/PORC</p>		<p>S/VIANDE</p>
<p>Pomme de terre au gratin (pommes de terre, emmental, béchamel, muscade)</p>	<p>Colin sauce crème (persil, champignons, oignons, carottes, crème, farine, huile, crème) Chou fleur persillé</p>	<p>Galette tex mex Purée de pommes de terre</p>	<p>Riz créole</p>	<p>Lasagnes au saumon Salade verte</p>
<p>Flan vanille (55110) Clery le petit</p>	<p>St Paulin</p>			<p>Fraidou</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Cocktail de Fruits</p>	<p>Tarte normande</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme poire</p>

BIO



AOC

Produit Local
(région Grand Est)

Viande terroir lorrain



Label rouge



Commerce équitable



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



ME AND MYSELF!



RESTEZ CONNECTÉS !



L'ALSACIEN
de RESTAURATIC