

Menus du 10 au 14 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Maïs vinaigrette		<div style="border: 1px solid green; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; color: green; font-weight: bold;">LE JOUR DU Végé</div> Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise) (crudimo 57155 Marly)	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> Potage de légumes (carottes, poireau, navets, pommes de terre) </div>
 Colin pané et citron	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> Emincé de poulet basquaise (oignons,tomates) Chou fleur persillé </div>	Cheesburger Frites au four - ketchup	Loubia (oignons, tomate, carottes, thym, pommes de terre, paprika, cumin, céleri, haricots blancs)	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> Quiche Lorraine (lardons, œufs, lait) Salade verte </div>
	S/VIANDE	S/VIANDE		S/VIANDE-S/PORC
Papillons sauce tomate	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> Galette tex Chou fleur persillé </div>	Fishsburger Frites au four - ketchup		<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> Quiche aux légumes (légumes, lait, œufs) Salade verte </div>
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> Vache qui rit </div>		Fraidou		
Fruit de saison	Beignet chocolat	Crème dessert au caramel (55110 Clery le petit)	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> Compote de poires </div>	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




Menus du 17 au 21 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 LE JOUR DU Végé Potage potimarron (Pomme de terres, potimarron, crème)	Macedoine mayonnaise			Salade verte  (crudimo 57155 Marly)
Pané du fromager	Blanquette de dinde (oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomate)  Haricots verts persillés	Steak haché sauce aux champignons Spaghetti	 Beignets de poisson	Hachis Parmentier
Riz ratatouille	 Quenelles natures normande (champignons, oignons) Haricots verts persillés	Bouchée de soja Spaghetti	 Carottes sauce crème	 Parmentier de poisson
		Fromage fondu	Petit moulé ail et fines herbes	
 Flan chocolat (55110 Clery le petit)	Ananas au sirop	 Fruit de saison	Eclair vanille	 Yaourt arôme (55110 Clery le petit)

BIO 
 Produit Local
 (région Grand Est)
 Commerce équitable

AOC 
 Viande terroir lorrain
 Label rouge




Pêche responsable 
 Elaboré sur place
 (cuisiné dans nos ateliers) 


 L'ALSACIENNE
 de RESTAURATION