

## 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 )	Potage de légumes ( carottes, poireau, navets, pommes de terre)
Colin pané et citron	Emincé de poulet basquaise (oignons,tomates ) Chou fleur persillé 	Cheesburger Frites au four - ketchup	Loubia ( oignons, tomate, carottes, thym, pommes de terre, paprika, cumin, céleri, haricots blancs)	Quiche Lorraine (lardons, œufs, lait) Salade verte 
	S/VIANDE Galette tex Chou fleur persillé 	S/VIANDE Fishsburger Frites au four - ketchup		S/VIANDE-S/PORC Quiche aux légumes (légumes, lait, œufs) Salade verte 
Papillons sauce tomate		Fraidou		
Vache qui rit				
Fruit de saison	Beignet chocolat	Crème dessert au caramel (55110 Clery le petit) 	Compote de poires	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

# Menus du 17 au 21 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>LE JOUR DU Végé</b> 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)  <b>Haricots verts persillés</b>	Steak haché sauce aux champignons Spaghetti	 Beignets de poisson	Hachis Parmentier
Riz ratatouille	 <b>Quenelles natures normande</b> ( champignons, oignons) <b>Haricots verts persillés</b>	Bouchée de soja Spaghetti	 <b>Carottes sauce crème</b>	 Parmentier de poisson
		Fromage fondu	Petit moulé ail et fines herbes	
 Flan chocolat (55110 Clery le petit)	Ananas au sirop	 <b>Fruit de saison</b>	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