













Menus du 03 au 07 Mars 2025











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 		 Potage St germain (pois cassé ,pommes de terre)		L'IRLANDE Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise) (crudimo 57155 Marly) 
 Couscous végétarien (Semoule et légumes couscous, pois chiche, tomate)	Saucisse de Toulouse Haricots blancs au jus (oignons, herbes de Provence)	Poulet Rôti basquaise (Siebert 67120 Ergersheim) Blé 	Calamars à la romaine et citron	Ragoût de bœuf sauce Irlandaise (champignons, céleri, tomate, sauce worcestershire (vinaigre , sucre, anchois, extrait de tamarin))  Purée de pommes de terre
	S/VIANDE- S/PORC Quenelles natures sauce paprika (paprika, poivre, tomate, oignons, thym) Haricots blancs au jus (oignons, herbes de Provence)	S/VIANDE Boulettes de soja Blé	 Epinards béchamel	S/VIANDE Ragoût de poisson sauce Irlandaise (champignons, céleri, tomate, sauce worcestershire (vinaigre , sucre, anchois, extrait de tamarin))  Purée de pommes de terre
 Tome	 Fromage blanc sucré (55110 Clery le petit)		 Saint Nectaire	
Fruit de saison	Beignet chocolat	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Pain Irlandais (pommes, fromage blanc)

 BIO
 AOC
 AOC
 Pêche responsable
 Produit Local (région Grand Est)
 Viande terroir lorrain
 Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers)
 Commerce équitable
 Label rouge

Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 10 au 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de mâche œuf (crudimo 57155 Marly)		 Céleri râpé rémoulade (crudimo 57155 Marly)	
 Filet de hoki meunière et citron	 Byriani aux légumes (fèves, raisins secs, petits pois, curry, cannelle, oignons, crème)	Kassler au jus Spaetzles	Macaroni carbonara (dés de jambon,oignons,lardons, crème,) Emmental râpé	Steak haché sauce champignons (champignons , échalote, poivre) Petits pois au jus
Carottes en dés persillées	 Riz créole	S/VIANDE- S/PORC Pané du fromager Spaetzles	 S/VIANDE- S/PORC Macaroni au poisson (oignons, crème, merlu) Emmental râpé	S/VIANDE Omelette Petits pois au jus
 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)		Camembert		 Munster Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
 Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	 Moelleux fleur d'oranger (fleur d'oranger, fromage blanc)

 BIO
 **Produit Local**
 (région Grand Est)
 AOC
 **Label rouge**
 **FAIRTRADE**
 MAX HAMBELIAN
 Pêche responsable
 **Elaboré sur place**
 (cuisiné dans nos ateliers)

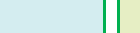












Les allergènes sont visibles sur l'application

 **ME AND MYSELF!**
 TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION
 sur l'App Store ou Google Play


RESTEZ CONNECTÉS !
 Qualité produits, Menus, Note-score, Allergènes, Actualités


L'ALSACIENNE
 de RESTAURATION

Menus du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Végé		 Carottes râpées vinaigrette au cerfeuil (crudimo 57155 Marly)		 Salade de chou rouge (crudimo 57155 Marly)
Oeufs durs béchamel	 Hachis parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)	Boulettes d'agneau au jus Torsades sauce tomate	 Sauté de dinde sauce printanière (carottes, petits pois, tomate) Haricots verts persillés	 Filet de colin beurre citron (beurre, citron, persil)
 Gratin de Chou fleur et pommes de terre	 S/VIANDE  Parmentier de Poisson (purée de pommes de terre, colin alaska, lait, oignons, ail)	S/VIANDE Faboulettes de lentilles Torsades sauce tomate	S/VIANDE  Quenelles de brochet sauce marenge (carottes, tomate, champignons) Haricots verts persillés	Riz créole
Vache qui rit	Mimolette		 Fromage frais fruité (55110 Clery le petit)	
 Liégeois chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	 Purée de pomme cannelle GAEC de Maromchamp (88 390 Gigney)

BIO 

 **Produit Local**
(région Grand Est)


Commerce équitable

AOC

 **Viande terroir lorrain**

 **Label rouge**

Pêche responsable 

 **Elaboré sur place**
(cuisiné dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 24 au 28 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tarte au fromage	LE JOUR DU Végé Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	
Penne Bolognaise (viande hachée de bœuf, oignons, basilic, ail, tomate) Emmental râpé	Paupiette de saumon sauce safranée (crème, thym,ail,échalotte,safran,persil, curry,jus de citron)	Rôti de porc au jus Gratin de courgettes	Curry de lentilles et riz (riz, lentilles, tomates, ail, crème curry)	Escalope de poulet sauce à l'estragon (crème, estragon) Petit pois carottes
S/VIANDE		S/VIANDE- S/PORC		S/VIANDE
Penne végétarienne (julienne , oignons, tomates, poivrons, herbes de Provinces, penne) Emmental râpé	Purée de patate douce	Œufs brouillé Gratin de courgettes		Hoki sauce estragon (crème,estragon) Petit pois carottes
Crème dessert vanille GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Fleur des Sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)			Crème anglaise
Galette st michel	Fruit de saison	Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Brownie

BIO

Produit Local
(région Grand Est)

Commerce équitable

AOC

Viande terroir lorrain

Label rouge

Pêche responsable

Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application

