



Menus du 28 Avril au 02 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette		
Sausisse blanche Purée de brocolis pommes de terre S/VIANDE- S/PORC	Lentillons aux dés de tomates et carottes (poivre , échalote)	Emincé de bœuf sauce bourgeoise Coquillettes S/VIANDE	FERIE	 Colin sauce oseille (crème, oseille, oignons)
Quenelles natures sauce paprika (paprika, poivre, tomate, oignons, thym) Purée de brocolis pommes de terre	Quinoa blond d'Anjou	Croc vegetarian à l'epinard Coquillettes		Duo de haricots verts et beurre
 Fromage blanc sucré				Vache qui rit
Madeleine	Fruit de saison	Cocktail de fruits		Compote pomme ananas

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

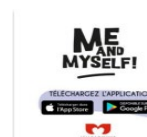
IGP



HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 05 au 09 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre		Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)		LE JOUR DU Végé Œufs durs mayonnaise
Ravioli bolognaise	Filet de hoki sauce citron (jus de citron, crème, oignon)	Cordon bleu Gratin de courgettes pdt	FERIE	Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes, courgettes, navets, poivrons, oignons, tomate , semoule)
S/VIANDE		S/VIANDE		
Ravioli au tofu	Riz ratatouille	Pané fromager Gratin de courgettes pdt		
	Cantal			
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Crème dessert vanille

BIO

Produit Local
(région Grand Est)

Commerce équitable

IGP

AOC

Viande terroir lorrain

Label rouge

Fairtrade

HVE

Pêche responsable

Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application

ME AND MYSELF!

















TELECHARGEZ L'APPLICATION

RESTEZ CONNECTÉS !

Qualité produit
Menus
Allergènes
Nutri-Score
Actualités

L'ALSACIENNE
DE RESTAURATION

Menus du 12 au 16 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Salade de céleri râpé (crudimo 57155 Marly)			 Salade de concombre à la ciboulette (crudimo 57155 Marly)
 Brandade de poisson (purée de pommes de terre, colin, lait, oignons, ail)	 Chipolatas au jus Riz créole	Emincé de poulet sauce milanaise Blé aux petits légumes	Cappelletti au fromage sauce provençale (tomates, herbes de Provence, oignons, huile d'olive)	 Fricassée de bœuf sauce chasseur (thym, oignons, tomate, champignons, crème) Petits pois au jus
	S/VIANDE- S/PORC	S/VIANDE		S/VIANDE
 Salade de Mâche (crudimo 57155 Marly)	 Oeuf brouillé Riz créole	Galette tex mex Blé aux petits légumes		 Merlu blanc sauce normande (champignons, oignons, crème) Petits pois au jus
		 Saint nectaire	 Fromage frais et sucre	
 Flan nappé caramel	 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Clafoutis cerises chocolat

BIO 

Produit Local
(région Grand Est) 

Commerce équitable

IGP 

AOC 

Viande terroir lorrain 

Label rouge 

HVE 




Pêche responsable 

Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers) 

Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 19 au 23 Mai 2025











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Salade de concombre (crudimo 57155 Marly)	
Tomate farcie sauce tomate Blé	 Filet de Hoki meunière et citron	Boulette de bœuf au jus Choux fleurs persillés	 Omelette	Wing's de poulet Pommes de terre cubes rissolées
 S/VIANDE Cubes de saumon sauce paprika (paprika, tomates) Blé	 Carottes persillées	S/VIANDE Bouchée de soja Choux fleurs persillés	Riz et piperade	S/VIANDE Nugget's de poisson Pommes de terre cubes rissolées
 Crème dessert caramel GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	 Comté			Cheddar
 Sablé amande citron	 Fruit de saison	Compote de pommes	 Fruit de saison	 Brownie



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 26 au 30 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon charentais			
Galopin de veau sauce marengo (thym, poivre, oignons, tomates, champignons, carottes)  Torti	 Filet de colin au beurre blanc (crème, oignons)	Pavé fromager	FERIE	PONT
 S/VIANDE Paupiette de saumon sauce américaine (échalote, persil, crème, tomate)  Torti	Poêlée de pommes de terre persillées et courgettes	 Haricots vert persillés		
 Emmental		 Vache qui rit		
 Fruit de saison	 Yaourt à la fraise GAEC de SALM (88210 vieux moulin) 	Beignet chocolat		

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



IGP



HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application

