Menus du 07 au 11 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	LE JOUR DU Végé	Pastèque		
Sauté de dinde sauce normande (champignons, oignons, carottes, crème) Haricots verts persillés	Bouchée de blé	Colin sauce oseille (crème, oseille, oignons)	Jambon de poulet (froid) Salade PDT persil	Penne à la bolognaise
S/VIANDE Merlu sauce crème Haricots verts persillés	Chou fleur béchamel	Riz	S/VIANDE Œufs durs mayonnaise Salade PDT persil	S/VIANDE Penne napolitaine (oignons, basilic, tomates)
	Emmental		Fromage fondu Président	Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
Fruit de saison	Beignet framboise	Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Palmier

BIO

Produit Local
(*région Grand Est*)

Commerce equitable

AOC

Viande terroir lorrain

Label rouge

Pêche responsable

Elaboré sur place
(*cuisiné* dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menus du 14 au 18 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	Friand au fromage		
FERIE	Brandade de poisson (purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	Chipolatas au jus Lentilles corail	Lasagnes Bolognaise Salade verte	Omelette
		S/VIANDE Filet de hoki sauce citron Lentilles corail	S/VIANDE Lasagnes au saumon Salade verte	Riz ratatouille
			Fraidou	Yaourt sucré (55110 Clery le petit)
	Fruit de saison	Crème dessert vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Barre bretonne

BIO

Produit Local (*région Grand Est*)

Commerce equitable

AOC

Viande terroir lorrain

Label rouge

Pêche responsable

Elaboré sur place (*cuisiné* dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menus du 21 au 25 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette	LE JOUR DU Végé Œufs durs mayonnaise		
Emincé de poulet sauce basquaise (tomates,poivrons,ail,oignons, herbes de provences) Petits Pois au jus	Merguez Semoule et légumes couscous	Pizza au fromage	Cheesburger Frites	Calamars et citron
S/VIANDE Colin dieppoise Petits Pois au jus	S/VIANDE Pané fromager Semoule et légumes couscous	Salade verte	S/VIANDE Fishburger Frites	Gratin de courgettes
Brie			Petit Moulé	Coulommiers
Fruit de saison	Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)	Compote de pomme abricot	Fruit de saison	Eclair au chocolat

BIO

Produit Local (*région Grand Est*)

Commerce equitable

AOC

Viande terroir lorrain

Label rouge

Pêche responsable

Elaboré sur place (*cuisiné* dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Menus du 28 Juillet au 01 Aout 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	Melon		Concombre râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
Galopin de boeuf sauce tomate (tomate, herbes de provences, oignons, ail) Carottes persillés	Chili végétarien (riz,haricots rouges, maïs, oignons,tomates, sauce chili, poivrons rouges)	Macaronis à la Carbonara de volaille (oignons, crème, dès dinde)	Nuggets de poisson - citron	Knack Taboulé
S/VIANDE Quenelles natures sauce tomate Carottes persillés		S/VIANDE Cubes de saumon sauce hollandaise Macaronis	Poêlée de légumes	S/VIANDE - S/PORC Oeuf dur mayonnaise Taboulé
Saint Nectaire	Fromage blanc nature sucré (55110 Clery le petit)		Vache qui rit	
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Tarte normande	Fruit de saison

BIO

Produit Local (*région Grand Est*)

Commerce equitable

AOC

Viande terroir lorrain

Label rouge

Pêche responsable

Elaboré sur place (*cuisiné* dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application

L'ALSACIENNE de RESTAURATION