

Menus du 01 au 05 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade (crudimo 57155 Marly)	 Salade verte et croustons (crudimo 57155 Marly)	Melon	 LE JOUR DU  Cake au fromage (emmental)
 Colin sauce citron (crème, citron, oignons)	Quenelles natures sauce aurore (oignons,tomate,crème)	Spaghetti bolognaise	 Omelette
 Riz Pilaf	 Pommes de terre carottes		 Courgettes béchamel
 Camembert	 Munster	 Gouda	 Vache qui rit
 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat	 Yaourt aromatisé GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	 Fruit de saison

BIO 

AOC



Pêche responsable 

Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos



Commerce équitable



Label rouge

IGP



HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menus du 08 au 12 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Concombre à la crème	LE JOUR DU Végé Pastèque	 Tomates mozzarella vinaigrette balsamique (crudimo 57155 Marly)
 Merlu sauce tomate (tomates, oignons, herbes de provence)	 Chipolatas Purée de brocolis	 Couscous végétarien (Semoule et légumes couscous, pois chiche, tomate)	Steak haché au jus (thym, oignons,) Petit pois carottes
	S/PORC		
 Coquillettes	 Œuf brouillé Purée de brocolis		
 Pont l'évêque	Tomme blanche	 Bûchette mi chèvre	Fraidou
 Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de pomme	 Moelleux au chocolat



Les allergènes sont visibles sur l'application



IGP



HVE



Menus du 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre	 Chou chinois vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 LE JOUR DU Végé Œufs durs mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette
 Poulet rôti sauce suprême (champignon, crème, ail) Pommes de terre rissolées	 Sauté de veau au paprika (paprika, tomates)  Haricots verts persillés	Farfalles sauce fromagère (oignons, emmental, cheddar, crème, champignons)	 Filet de hoki sauce safranée (crème, safran, curry, échalote)
		 Salade verte	 Chou fleur persillés
 Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Emmental	 Camembert	 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison	Beignet aux pommes	 Fruit de saison	 Gâteau au yaourt 

BIO 

Produit Local 
(région Grand Est)

Commerce équitable 

AOC 

Viande terroir lorrain 

Label rouge 



Pêche responsable 

Elaboré sur place 

Les allergènes sont visibles sur l'application




L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

IGP



HVE



Menus du 22 au 26 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts	 LE JOUR DU Végé Courgettes râpées vinaigrette citron basilic	 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Concombre à la crème
 Hachis Parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de Provences)	 Blanquette de haricots blancs (oignons, carottes, ail, haricots blancs, champignons, crème)	 Sauté de bœuf aux olives (carottes,olives, tomates,oignons)  Carottes persillées	 Poisson pané et citron
	 Riz créole		Piperade et pommes de terre
 Munster	Edam	 Carré lait	 Saint paulin
 Fruit de saison	 Flan nappé caramel	Eclair vanille	 Purée pommes framboises 

 **BIO**
 **Produit Local**
(région Grand Est)
 **AOC**
 **label rouge**
 **Commerce équitable**
 **IGP**
 **Pêche responsable**
 **Viande terroir lorrain**
 **Elaboré sur place**
 **HVE**


Les allergènes sont visibles sur l'application



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

IGF



FVE



Menus du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Céleri râpé sauce fromage blanc	 LE JOUR DU Végé Carottes râpées vinaigrette	 Cake aux petits pois (petit pois, crème, emmental)
Boulettes d'agneau au jus Petits pois carottes	Cordon bleu de volaille  Ratatouille	Œuf poché	 Pavé de saumon sauce oseille (oseille, échalotes, brunoise de légumes, crème)
		 Gratin courgettes et pommes de terre	Pommes noisettes
Six de savoie	 Cantal	 Emmental	 Boud chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
 Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	 Crème dessert caramel GAEC de SALM  (88210 vieux moulin)	 Fruit de saison



Les allergènes sont visibles sur l'application



