

Menus du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Céleri râpé sauce fromage blanc		  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)
S/VIANDE Bouchée azukis Petits pois carottes	S/VIANDE  Croq veggie Ratatouille		 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

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



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION