












Menus du 12 au 16 Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Betterave vinaigrette	Crêpe au fromage	Œufs durs mayonnaise	Roulade de volaille	Salade verte croutons
 Bœuf bourguignon	 Limande meunière	Poissonette panée	Nuggets végétariens (blé, pois) sauce méditerranéenne (fromage blanc, herbes de Provinces, jus de citron)	 Potée Lorraine (carottes, navets, chou, poireaux, PDT, saucisse et carré de porc)
 Petits pois miel orange <i>Recette Ducasse</i>	Epinards Parmentier	 Ratatouille riz	Printanière de légumes	s/porc: potée de volaille
 Brie 	 Yaourt aromatisé	Saint Paulin	 Munster	Cotentin
Crème dessert au chocolat	 Fruits de saison (poire)	Flan vanille	Tarte au flan	Fruits (raisin)



Produit bio

Label Rouge 


Viande du Terroir Lorrain



Fromage AOP 

Race à viande



Pêche issu du développement durable 

Produit local



Viande de France



elior 