













Menus du 21 au 25 Janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail s/porc: Œufs durs	Chou rouge méditerranéen <i>Recette Ducasse</i>
Galopin de boeuf sauce tomate oignons	 Filet de limande meunière	 Poulet rôti au jus <u>volaille française</u>	 Potée Lorraine (echine de porc, saucisse fumée, chou vert, carottes, poireaux, navets, pommes de terre) - s/porc: steak de colin légumes pour potée	 Raviolis au tofu
Jardinière de légumes persillées	 Haricots verts à la provençale	Pommes sourire	s/porc: steak de colin légumes pour potée	 Salade verte
Tomme blanche	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	 Fromage blanc sucré	Petit cotentin
Orange	Compote pêche	 Pomme	Cake au citron	 Yaourt aromatisé

Produit bio 

Label Rouge 


Viande du Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Viande de France 

Race à viande 

Produit local 

Pêche issue du développement durable 

 **fait maison**

elior 