

















## Menus du 09 au 13 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre	Friand fromage	 Salade verte	Saucisson à l'ail S/porc: Surimi
Boulettes de soja tomate basilic	 Cordon bleu de volaille	Galette Espagnole	Farfalles à la carbonara ( lardons, crème ) s/porc: Farfalles au thon 	   Steak de colin bouillabaisse (tomate , safran, soupe de poisson )
 Riz / Ratatouille	 Chou fleur persillé 	Epinards Pommes de terre Béchamel		Pommes vapeur
Bûchette mi-chèvre	Petit moulé aux noix	Saint Paulin	Emmental	 Yaourt nature sucré
 Nectarine blanche	Flan nappé caramel	Poire	  Compote pomme	 Quetsches


Produit bio 

Label Rouge 

Viande du  
Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Race à viande 


Pêche issue du développement  
durable 

Recette Ducasse  
conseil 

Produit local 

Viande de France 

 RECETTE  
MAISON fait maison

Recette des chefs 

**elior** 