
















Menus du 14 au 18 Décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Potage cultivateur (carottes, pommes de terre, navets , poireaux)</p>	  <p>Maïs vinaigrette Betterave vinaigrette</p>	 <p>Œufs Vinaigrette</p>	 <p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc) (crudimo 57155 Marly) Endive  vinaigrette</p>	
 <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Gratin campagnard (pommes de terre bio , lentilles bio, crème, ciboulette, muscade, raz el hanout)</p> 	 <p>Hamburger de veau au jus Petits pois carottes</p> 	<p>Raviolis de Volaille Salade Verte</p> 	 <p>Poisson pané et citron</p>	
	  <p>Quenelles nature mornay (béchamel, emmental) Petits pois carottes</p> 	 <p>Raviolis Tofu Salade Verte</p>	 <p>Purée de Haricots verts</p>	
<p>Plateau de fromages</p>	<p>Plateau de fromages</p>	 <p>Saint paulin</p>	<p>Plateau de fromages</p>	
 <p>Orange Kiwi</p>	  <p>Crème dessert caramel GAEC de SALM (88210 vieux moulin) Crème dessert chocolat</p>	 <p>Cocktail de fruits</p>	 <p>Compote pomme banane</p>	

BIO 
Produit Local 
(région Grand Est)

AOC-AOP 
Label Rouge 
Viande de France 

MSC 
(Pêche durable)
Elaboré sur place 
(cuisiné dans nos ateliers)

Nos vinaigrettes sont faites maison

Pain :
Artisan Boulanger

elior 