



















Menus du 30 novembre au 04 Décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pomelos et sucre Salade verte et maïs		Taboulé	 Potage provençal de légumes aigo bouido (légumes variés , pommes de terre , oignons, crème)	 Carottes râpées vinaigre balsamique (crudimo 57155 Marly)
  Sauté de bœuf à l'ancienne (champignons, carottes, poireaux, oignons,)	  Waterzoi de colin (julienne, oignons, poireaux, crème)	Cordon bleu de volaille 	 Cuisse de poulet chasseur champignons, oignons, estragon, tomate) (Siebert 67120 Ergersheim)	 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; color: green; font-weight: bold;">LE JOUR DU Végé</div> hili végétarien (riz bio, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)
Flageolets	 Courgettes béchamel	Haricots verts persillés	 Papillons	
	1 FROMAGE BIO	 Montboissier		
 Compote pomme abricot	Kiwi	Orange	 Clafoutis à la poire, chocolat et amande	 Pomme GAEC de Maromchamp (88390 Gigney)

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

