

# Menus du 07 au 11 Décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <b>Macédoine de légumes</b> Salade de haricots verts	  <b>Potage tomate</b>	  <b>Céleri vinaigrette ciboulette</b>	 <b>Chou blanc râpé vinaigrette</b> (crudimo 57155 Marly) Salade verte emmental	  <b>Velouté carottes orange</b>
  <b>Bandade de Colin</b>	  <b>Saucisse fumée</b> <b>Lentilles</b>	 <b>Colin à l'armoricaine</b> ( oignons, estragon, tomate, crème)	 <span style="border: 1px solid green; padding: 2px;">LE JOUR DU </span> <b>Semoule aux légumes braisés</b> ( flageolets, ratatouille, tomate, basilic, thym)	 <b>Rôti de boeuf normande</b> ( oignons, champignons, crème) <b>Terroir</b> Lorrain ( <b>54670 Millery</b> )  <b>Moutons pommes de terre à la crème</b>
 <b>Salade Verte</b>	  <b>Lentilles mais</b>	 <b>Riz</b>		 <b>Œufs béchamel</b> <b>Navets pommes de terre à la crème</b>
<b>Plateau de fromages</b>	<b>Plateau de fromages</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Plateau de fromages</b>	<b>Plateau de fromages</b>
 <b>Clémentine</b> <b>Orange</b>	 <b>Yaourt au citron</b> <b>Yaourt vanille</b>	 <b>Pêche au sirop</b>	 <b>Tarte au flan</b>	 <b>Ananas Frais</b> <b>Pomme</b> <b>GAEC de Maromchamp</b> ( 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

