

















Menus du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI	MARDI LE JOUR DU 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Salade de Betterave vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly) 	 Tomates et feta vinaigrette du terroir (balsamique)  (crudimo 57155 Marly)	 Courgettes Al Pesto (basilic, ail, tomates, huile d'olive)
 Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbe provence, vin blanc)  (Siebert 67120 Ergersheim)	  Spaghetti à la milanaise (lentilles,poivrons rouge et vert, brunoise de légumes, oignons,olives vertes et noires, tomates) Emmental râpé	 Jambon au jus (herbes de provence) S/P : Nugget's de poisson	  Steak haché sauce chasseur (champignons, oignons, estragon, vin blanc)	  Tajine de poisson (cubes de colin,tomates, ail, cannelle,cumin,oignons,raisins secs ,pruneaux)
 Petit pois carottes		 Purée	  Haricots verts	  Semoule
Saint paulin	Carré de l'est Fromagerie Ermitage  (88140 Bulgneville)	Edam	 Fromage blanc nature sucré Alsace lait 67720 Hoerd	Fromage fondu
Crème dessert caramel	 Fruit de saison (selon arrivage)	Ananas au sirop	 Cake Bananouille (jus de citron, fenouil, banane,fromage blanc, gingembre)	 Pastèque

Menus du 07 au 11 Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Bâtonnets de carottes sauce basilic (mayonnaise,ail,basilic,crème, sauce worcestershire)  (crudimo 57155 Marly)	Taboulé	 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	 Melon	 LE JOUR DU Végé  Salade verte et maïs (crudimo 57155 Marly)
  Pavé de merlu sauce oseille (crème,oignons,vin blanc,jus de citron,oseille)	 Sauté de bœuf sauce crétoise (raisin sec, oignons, ail,jus de raisin)  Terroir Lorrain (54670 Millery)	  Pennes de la mer (julienne de légumes, moules,échalotes, curry, crème,coriandre)	 Cervelas obernois S/P : Boulettes de soja	 Boulgour tandoori (poireaux,carottes,navets,oignons, haricots rouges,épices tandoori)
 Riz créole	  Gratin de choux fleur		 Purée de patate douce	
Gouda	 Boud de chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Cantal	 Emmental Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Petit moulé nature
 Fruit de saison (selon arrivage)	 Flan vanille	Compote de pomme	 Entremet à la pistache	 Fruit de saison (selon arrivage)

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



Viande de France

MSC (pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :

Artisan Boulanger



Menus du 14 au 18 Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Salade de haricots verts à l'échalote	 Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 LE JOUR DU Végé Pastèque	 Soupe froide andalouse (poivrons, oignons, basilic,tomates, cubes de concombres et croûtons)
 Omelette nature	 Hachis parmentier (purée de pommes de terre,haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provinces, concentré de tomates)	 Colombo de porc (tomates, crème,épices colombo,poivrons,oignons) S/P: Pavé du fromager	 Blé à l'italienne	Lasagnes au saumon
 Macaronis sauce tomate Emmental rapé		 Carottes persillées		
Edam	 Le rousset Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Carré frais	Brie	Yaourt nature sucré
Crème dessert vanille	Fruit de saison (selon arrivage)	 Fromage blanc aux fruits Alsace lait (67720 Hoerd)	Tarte abricotine	 Fraises (54 290 Loromontzey) (suivant approvisionnement maraîcher)

BIO 

Produit Local 
(région Grand Est)

Viande de France



MSC
(Pêche durable)



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)






























Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :
Artisan Boulanger

elior 

Menus du 21 au 25 Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Céleri râpé méditerranéen (ail, basilic, huile d'olive, mayonnaise)  (crudimo 57155 Marly)</p>	 <p>Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly) </p>	 <p>Salade fraîcheur (iceberg, radis, maïs)  (crudimo 57155 Marly)</p>	 <p>Rillettes de sardine (sardines, fromage blanc, jus de citrons, ciboulette, mayonnaise)</p>	 <p>LE JOUR DU Végé Crèmeux de betterave (betterave, fromage blanc, poivre, cassis) </p>
 <p>Wings de poulet</p>	  <p>Paëlla au poisson (riz, cubes de colin, oignons, poivrons, tomates, épices à paëlla)</p>	 <p>Daube de bœuf à la provençale (tomates, carottes, vin rouge, ail, oignons)  Terroir Lorrain (54670 Millery)</p>	  <p>Paupiette de veau sauce vallée d'Auge (jus de pomme, cidre, oignons, crème, champignons, ail)</p>	 <p>Semoule lentilles maïs (tomates, juliennes de légumes, maïs, oignons, ciboulette)</p>
 <p>Navets pommes de terre à la crème moutardée (pommes de terre, navets, crème, moutarde)</p>		 <p>Brocolis persillées et pommes de terre</p>	  <p>Coquillettes demi complète Emmental rapé</p>	
 <p>Lingot d'or Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>	 <p>Fromage frais sucré Alsace lait 67720 Hoerdt</p>	<p>Tomme noire</p>	 <p>Le Marcaire Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>	<p>Fromy</p>
<p>île flottante</p>	 <p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>	<p>Liégeois chocolat</p>	 <p>Compote Pomme - abricot</p>	 <p>Melon</p>

BIO 


Produit Local
(région Grand Est) 

AOP/AOC
Viande de France



MSC
(Pêche durable)
























Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers) 

Nos vinaigrettes sont réalisées dans les restaurants scolaires

Pain :
Artisan Boulanger

elior 

Menus du 28 juin au 02 Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates (crudimo 57155 Marly)	 Salade verte et croûtons (crudimo 57155 Marly)	 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 LE JOUR DU Végé Crèmeux frais (radis rapé,fromage blanc,ciboulette,ail,jus de citrons)	  Salade de tortis au pesto (tortis, basilic, ail, huile olives, tomate)
  Filet de cabillaud sauce lentilles corail (tomates, jus de citrons, lentilles corail rouge,oignons, ail, crème)	 Saucisse de strasbourg S/P: Croq veggio à la tomate	Brouillade d'œuf	 Riz et achard de légumes (riz, haricots blancs, carottes, haricots plat, persil, curry, oignons, ail)	  Rôti de dinde au jus (oignons, ail, vin blanc,herbes de provence)
  Gratin du sud (courgettes, crème,basilic,tomates,muscade ,emmental râpés) et coquillettes	Pommes rissolées	Ratatouille et blé		Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurres, brunoise de légumes, ail)
 Carré de l'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Boud chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Fromage frais aux fruits Alsace lait (67720 Hoerd)	Saint paulin	Coupelle de chèvre
 Fruit de saison (selon arrivage)	 Cocktail de fruits	 Fruit de saison (selon arrivage)	 Cake courgettes citron	 Yaourt à la cerise GAEC de SALM (88210 vieux moulin)

BIO 


Produit Local 
(région Grand Est)

Viande de France



MSC
(Pêche durable)



Elaboré sur place 
(cuisiné dans nos ateliers)

Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :
Artisan Boulanger

elior 

Menus du 05 au 09 Juillet 2021


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vive les Vacances	LE JOUR DU Végé			
Diabolo Grenadine Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Concombres vinaigrette (crudimo 57155 Marly)			
 Cheesburger	 Raviolis au tofu	VIVE LES VACANCES		
Potatoes				
Petit moulé ail et fines herbe	Fromage frais fruité Alsace lait 67720 Hoerd			
Mousse au chocolat	 Melon			

BIO 

Produit Local
(région Grand Est) 

Viande de France



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers) 

Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :
Artisan Boulanger

elior 