



















# Menus du 08 au 12 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 <b>Potage cultivateur</b> ( carottes, navets , poireaux, pommes de terre ) 	<b>Salade composée</b> ( scarole, frisée, chicoré rouge)  (crudimo 57155 Marly )		
  <b>Burger de bœuf sauce beryc</b> (tomates, échalottes, persil)	 <b>Coude à l'Andalouse</b> (coudes,courgettes, poivrons, champignons,maïs, petit pois, oignons, épices tandoori, épices paella)	<b>Cordon Bleu</b>	<b>FERIE</b>	  <b>Filet de hoki sauce bouillabaisse</b> (soupe de poisson, ail, tomates, huile olives)
<b>Pommes de terres rissolés</b>	<b>Emmental Râpé</b>	 <b>Haricots verts</b> et flageolets		  <b>Courgettes béchamel</b>
		<b>Emmental</b>		 <b>Petit suisse sucré</b> ( 55110 Clery le petit )
  <b>Yaourt à la fraise</b> <b>GAEC de SALM</b> ( 88210 vieux moulin )	 <b>Fruit de saison</b> (selon arrivage)			 <b>Clafoutis</b> poire choco amandes

BIO   
 Produit Local   
 (région Grand Est)

AOP/AOC   
 Label rouge   
 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 15 au 19 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p> Potage potimarron (Pomme de terres, potimarron, crème)</p> <p></p>	<p></p> <p>Salade de Lentilles vinaigrette</p>		<p><b>Saveurs d'Outre-mer</b></p> <p>Salade des Antilles (laitue iceberg, ananas, croutons, jus de pamplemousse)  (crudimo 57155 Marly)</p>	<p></p> <p> Carottes râpées (crudimo 57155 Marly)</p>
<p> Raviolis au tofu</p>	<p> </p> <p>Sauté de dinde sauce caramel (sucre, ail, farine de riz)</p>	<p>Œuf brouillé</p>	<p> </p> <p>Sauté de bœuf sauce colombo (oignons, poivrons, crème, épices à colombo)</p>	<p> </p> <p>Filet de colin sauce méridionale (oignons, tomates,ail)</p>
<p>Emmental râpé</p>	<p></p> <p>Chou fleur persillés et pommes de terre</p>	<p></p> <p>Poêlée de légumes (haricots verts,poivrons rouge et vert,carottes, courgettes)  Blé</p>	<p>Jeunes carottes miel orange</p>	<p></p> <p>Riz pilaf</p>
	<p>Gouda</p>	<p> Carré frais</p>		<p> Vache qui rit</p>
<p> Flan à la vanille ( 55110 Clery le petit )</p>		<p>Compote de pommes</p>	<p></p> <p>Cake à la noix de coco</p>	

BIO



Produit Local   
(région Grand Est)

AOP/AOC



Label rouge



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 22 au 26 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p> Velouté carottes orange ( carottes, jus d'orange, oignons, crème)</p> <p></p>		<p> Potage Dubarry (chou fleur, pommes de terre, oignons, crème)</p> <p></p>	<p> Salade coleslaw ( carottes et chou blanc )  (crudimo 57155 Marly )</p>	
Omelette	<p>  Sauté de porc sauce chasseur (tomates, ail, estragon, champignons, crème) S/P : filet de colin meunière- citron</p>	Cheesburger	<p>  Pavé de merlu sauce basilic (oignons, basilic, tomates)</p>	<p>  Saucisse fumé aux 2 moutardes (bouillon de volaille, moutarde, moutarde à l'ancienne romarin, oignons) S/P : Stick végétal sauce enrobante</p>
<p>  Ratatouille et riz</p>	<p> Brocolis braisés et pommes de terre</p>	Pommes de terre smiles	<p>Coquillettes Emmental râpé</p>	<p>  Lentille au jus</p>
	Brie	Pavé demi sel		<p> Yaourt nature sucré ( 55110 Clery le petit )</p>
<p> Crème caramel ( 55110 Clery le petit )</p>	<p> Fruit de saison (selon arrivage)</p>		<p> Cake vanille</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>

BIO



Produit Local  
(région Grand Est)



AOP/AOC



Label rouge



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 29 Novembre au 03 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave vinaigrette	Salade verte et soja (crudimo 57155 Marly)	Chou rouge vinaigrette	<b>LE JOUR DU Végé</b> Potage potimarron (Pomme de terres, potimarron, crème)
Nugget's de poisson	Bœuf bourguignon ( carottes, champignons, oignons) Terroir Lorrain ( 54670 Millery )	Œufs dur béchamel	Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de Provence, vin blanc)	Filet de limande meunière Citron
Haricots beurre	Petit pois carottes	Epinard béchamel pommes de terre	Semoule	Navets et carottes à la crème et pommes de terre
Camembert		Petit moulé ail et fine herbes		Petit fol epi
Yaourt sucré GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin )	Fruit de saison (selon arrivage)		Purée de pommes- rhubarbes	

BIO



Produit Local  
(région Grand Est)



AOP/AOC



Label rouge



Viande de France



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Nos vinaigrettes sont  
réalisées dans les  
restaurants scolaires

Pain :

Artisan Boulanger

