





















Menus du 30 Mai au 03 Juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Tomates et feta vinaigrette du terroir (balsamique) (crudimo 57155 Marly)	 Courgettes Ai Pesto (basilic, ail, tomates, huile d'olive)
 Poulet rôti sauce dijonnaise (oignons, ail, moutarde) (Siebert 67120 Ergersheim) Petit pois carottes	Lasagne de saumon	Jambon au jus (herbes de provençe) Purée	  Steak haché sauce Marengo (oignons,tomates,champignons)  Haricots verts	  Tajine de poisson (cubes de colin,tomates, ail, cannelle,cumin,oignons,raisins secs ,pruneaux)
 S/VIANDE- S/PORC Filet de limande meunière sauce aneth (crème,oignons,ail,aneth) Petit pois carottes		S/VIANDE- S/PORC Nugget's de poisson Purée	 S/VIANDE- S/PORC Quenelles natures sauce tomate et poivron  Haricots verts	 Semoule
Saint paulin		Edam		 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)
 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	Fruit de saison (selon arrivage)		 Cake aux pépites de chocolat	

BIO 
Produit Local
(région Grand Est)


















AOC-AOP 
Viande terroir lorrain
Viande de France 

MSC
(Pêche durable) 
Elaboré sur place 

Pain :
Artisan Boulanger

Menus du 06 au 10 Juin 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Radis beurre (crudimo 57155 Marly)</p> 		<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Melon (crudimo 57155 Marly)</p> 
	<p>Sauté de bœuf sauce crétoise (raisin sec, oignons, ail, jus de raisin) Terroir Lorrain (54670 Millery) Chou fleur persillées</p>   	<p>Spaghetti au saumon (saumon, échalotes, crème, coriandre)</p> 	<p>Cervelas obernois Purée de patate douce</p>  	<p>Boulgour tandoori (poireaux, carottes, navets, oignons, haricots rouges, épices tandoori)</p> 
Férié	<p>S/VIANDE- S/PORC Chou fleur persillées Œufs durs béchamel</p>  	Emmental râpé	<p>S/VIANDE- S/PORC Boulettes de soja Purée de patate douce</p> 	
	<p>Boud Chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p> 	Cantal	<p>Emmental Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p> 	
	<p>Flan vanille (55110 Clery le petit)</p>  		<p>Purée de pommes</p> 	Semoule au lait

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOC-AOP

Viande terroir lorrain

Viande de France



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)





















Pain :

Artisan Boulanger



Menus du 13 au 17 Juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Œuf dur mayonnaise	Salade fraîcheur (iceberg,radis, maïs)  (crudimo 57155 Marly)		 Pastèque
 Knack Pommes de terre rissolées	  Paella au poisson (cubes de colin, riz, poivrons, fruits de mer, petit pois, tomates, oignons)	  Blanquette de dinde Carottes persillées	 Paupiette de veau sauce vallée d'Auge (jus de pomme, cidre,oignons,crème, champignons,ail)  Coquillettes demi complète Emmental râpée <i>S/VIANDE- S/PORC</i>	  Couscous végétarien (semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)
<i>S/VIANDE- S/PORC</i> Bouchée orientale méditerranéen (Blé, pois, tomate) Pommes de terre rissolées		<i>S/VIANDE- S/PORC</i> Omelette Carottes persillées	 Coquillettes demi complète à l'andalouse courgettes,champignons, poivrons vert, oignons,paprika, maïs,petit pois) Emmental Râpé	
 Lingot d'or Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)			Brie	Fromage fondu
 Compote de pommes	 Fruit de saison (selon arrivage)	 Yaourt brassé (55110 Clery le petit)	 Cake au abricots	

BIO



Produit Local
(région Grand Est)

AOC-AOP



Viande terroir lorrain

Viande de France



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Pain :

Artisan Boulanger

Menus du 20 au 24 Juin 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis au pesto (tortis, basilic, ail, huile s, tomate)	LE JOUR DU Végé Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)		Le régal estival du Chef Diabolo grenadine Salade PeeWee (Coquillettes, tomates, ananas, échalote, ciboulette)	
Filet de cabillaud sauce lentilles corail (tomates, jus de citrons, lentilles corail rouge, oignons, ail, crème)	Bio Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, oignons, tomates, sauce chili, poivrons rouges)	Paupiette de veau au curry Pommes sautées	VIANDES DE FRANCE Boulettes de bœuf aux olives (olives, tomates, ail, oignons) Beignets de choux fleurs S/VIANDE- S/PORC	VIANDES DE FRANCE Rôti de dinde au jus (oignons, ail, vin blanc, herbes de provence) Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurrés, brunoise de légumes, ail)
Bio Gratin du sud (tomates, courgettes, ail, basilic, muscade, crème, emmental râpé)		Bio S/VIANDE- S/PORC Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, ciboulette, muscade, raz el hanout)	Boulettes pistou sauce fraîcheur (fromage fouetté ail et fine herbes, jus de citrons, fromage blanc) Beignets de choux fleurs	Bio S/VIANDE- S/PORC Steak de colin sauce beurre blanc (Beurre, échalotes, crème) Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurrés, brunoise de légumes, ail)
Carré de l'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Emmental Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Fromage frais aux fruits (55110 Clery le petit)
	Compote abricots	Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)	Smoothie Mangue vanille	Bio Fruit de saison (selon arrivage)

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain

Viande de France

AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)

























Pain :

Artisan Boulanger



Menus du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade de Haricots verts	Pastèque		Melon	
 Chipolatas Purée de carottes  	  Filet de Hoki à l'estragon (Oignons, ail, estragon, crème)	Cheese burger Pommes terre sourires	  Sauté de porc au deux moutardes (moutarde de dijon, moutarde à l'ancienne, romarin crème) Brocolis saveur du soleil (basilic, ail, oignons) 	 Raviolis au Tofu
 S/VIANDE- S/PORC Quenelle nature Purée de carottes  	 Riz pilaf	S/VIANDE- S/PORC Fish burger Pommes terre sourires	S/VIANDE- S/PORC Pané du fromager Brocolis saveur du soleil (basilic, ail, oignons)  	Emmental Râpé
	Le Roussot  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Edam		 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
Compote de pêche		 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Tarte amandine chocolat	Fruit de saison (selon arrivage)

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOC-AOP



Viande terroir lorrain



Viande de France



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Pain :

Artisan Boulanger

elior 