























# Menus du 02 au 06 Mai 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé		 Chou blanc râpé vinaigrette (crudimo 57155 Marly) 	LE JOUR DU  <b>végo</b>	Céleri râpé méditerranéen (ail, basilic, huile d'olive, mayonnaise)  (crudimo 57155 Marly)
 Cervelas obernois S/P:  andalouse 	 Poulet rôti au jus (Siebert 67120 Ergersheim)	Braisé de boeuf au jus (oignons, ail, herbes de Provence, vin blanc)  Terroir Lorrain (54670 Millery)	Pennes lentilles et champignons (pennes, lentilles, tomates, oignons, tomates, crème, champignons)	  Filet de Hoki sauce safranée (épices paëlla, oignons, crème)
 Ratatouille	 Purée de pommes de terre	Jeunes carottes miel orange (jus orange, miel, coriandre, beurre, échalotes)		 Riz créole
	 Munster		Tomme blanche	Petit moulé ail et fine herbes
 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Fruit de saison (selon arrivage)	Compote de pommes	 Cake citron	

BIO   
 Produit Local   
 (région Grand Est)

AOC-AOP   
 Viande terroir lorrain 

MSC (Pêche durable)   
 Elaboré sur place  
 (cuisiné dans nos ateliers) 

Nos vinaigrettes sont réalisées dans les restaurants scolaires

Pain : Artisan Boulanger



BIO

# Menus du 09 au 13 Mai 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lentilles vinaigrette</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>	<p><b>LE JOUR DU VÉGE</b></p> <p>Rillettes de sardine (sardine, fromage blanc, jus de citron, ciboulette, mayonnaise)</p>	
<p>Sauté de boeuf au curry (curry, ail, oignons)</p> <p>Terroir Lorrain (54670 Millery)</p>	<p>Filet de cabillaud sauce au fromage frais (ciboulette, ail, champignons, fromage frais)</p>	<p>Tomates farcies sauce tomate</p>	<p>Couscous végétarien (semoule, légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)</p>	<p>Escalope de poulet à la crème (Siebert 67120 Ergersheim)</p>
<p>Pommes de terre persillées</p>	<p>Courgettes - quinoa</p>	<p>Riz créole</p>		<p>Blé</p>
<p>Carré de l'Est</p> <p>Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>	<p>St nectaire</p>			<p>Fromage frais aux fruits</p>
	<p>Crème dessert Chocolat GAEC de SALM (88210 vieux moulin)</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>	<p>Smoothie Fruits rouges (lait, sucre, fromage blanc, fruits rouges)</p>	<p>Pêche au sirop</p>

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Viande de France



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



Nos vinaigrettes sont réalisées dans les restaurants scolaires

Pain :  
Artisan Boulanger



# Menus du 16 au 20 Mai 2022



La Kermesse gourmande

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU <b>végé</b>	Salade de pommes de terre à l'échalote 	Cœur de laitue et dès de mimolette (crudimo 57155 Marly)	Bâtonnets de carottes sauce piccalilli (crème, mayonnaise, cornichons, choux fleur, paprika) (crudimo 57155 Marly)	Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
Riz et légumes et quatre épices (petits pois, carottes, courgettes, 4 épices, champignons, ail, bouillon de légumes)	Sauté de porc sauce pruneaux (tomates, pruneaux dénoyautés, oignons, cannelle) S/P: Omelette sauce tomate 	Lasagnes Bolognaise	Boulettes de veau basilic	Pavé de merlu crème citron (jus de citron, crème, oignons, ail, safran)
	Haricots verts		Gratin du sud (tomates, courgettes, ail, basilic, muscade, crème, emmental râpé)	Pommes vapeur persillées
Pont l'Evêque		Emmental Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Fromage fondu
Fruit de saison (selon arrivage)	Yaourt aux fruits GAEC de SALM (88210 vieux moulin)		Cake nutolade	

BIO



Produit Local (région Grand Est)



AOC-AOP

Viande terroir lorrain

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 23 au 27 Mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes mayonnaise		 Tomates à la vinaigrette (crudimo 57155 Marly)		
Saucisse de Strasbourg S/P : <b>Quenelles nature</b> sauce tomate 	  Filet de colin sauce cubaine (oignons,curry,cumin,tomates,vin blanc,crème)	  Burger de veau sauce Bercy		
  Purée de pommes de terre	  Semoule	Petits pois carottes	FERIE	PONT ASCENSION
Carré de l'Est Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville ) 	Fleur des sources Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville ) 			
	Yaourt à la myrtille GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin ) 	Compote pomme cassis		

BIO



Produit Local  
(région Grand Est)



AOC-AOP



Viande terroir lorrain



Viande de France



MSC  
(Pêche durable)



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



Nos vinaigrettes sont  
réalisées dans les  
restaurants scolaires

Pain :  
Artisan Boulanger