

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p> Macédoine mayonnaise</p>	<p> Potage de légumes (carottes, courgettes, haricots , pommes de terre)</p>	<p> Carottes râpées (crudimo 57155 Marly)</p>		
<p>Coudes à l'Andalouse (coudes,courgettes, poivrons, champignons,maïs, petit pois, oignons, épices tandoori, épices paella)</p>	<p>Normandin de veau sauce marengo (tomates, oignons, champignons) Pommes rissolées</p>	<p>Jambon de dinde Purée</p>	<p> Filet de hoki sauce beurre blanc (crème, beurre, échalote)</p>	<p>FERIE</p>
<p>Emmental râpé</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Œuf brouillé Pommes rissolées</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Croc veggie Purée</p>	<p> Purée de potiron</p>	
	<p>Edam</p>		<p>fromage fondu</p>	
<p> Yaourt brassé à la banane</p>		<p>Beignet au chocolat</p>	<p> Clafoutis poire choco amandes</p>	

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable













Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GOUT
by Elior

elior

Menus du 14 au 18 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Œuf durs mayonnaise</p>		Macédoine mayonnaise	<p> Potage cultivateur (carottes, navets , poireaux, pommes de terre)</p>	
<p> Raviolis au tofu Emmental râpé</p>	<p>Sauté de boeuf sauce hongroise (oignons, champignons, tomates, paprika)  Terroir Lorrain (54670 Millery)  Jeunes carottes miel orange</p>	Pizza légumes et fromage	<p>Choucroute (saucisse de Francfort , saucisson cuit, chou blanc , pommes de terre)</p>	Poissonnette - citron
	<p> S/VIANDE Lupes de colin sauce hongroise (tomate, oignons, paprika) Jeunes carottes miel orange</p>	Salade verte	<p> S/VIANDE - S/PORC Choucroute de la mer (cubes de colin, fruits de mer , chou blanc, pommes de terre)</p>	Riz à la sauce tomates
	Gouda	<p> Vache qui rit</p>		<p> Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit)</p>
Compote de pommes	Semoule au lait		<p> Tarte au citron</p>	<p> Fruit de saison</p>

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable















Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT
by Elior

elior 

Menus du 21 au 25 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	LE JAPON JEUDI	VENDREDI
	 LE JOUR DU Végé Velouté carottes orange (carottes, jus d'orange, oignons, crème)	 Laitue iceberg (crudimo 57155 Marly)	Chou blanc mariné (chou blanc, vinaigre de riz, sauce soja)	Crêpe au fromage
 Pavé de merlu sauce basilic (oignons, basilic, tomates)	 Omelette	Lasagnes bolognaise	Emincé de volaille laquée japonaise (gingembre, jus de citron, sauce soja) Riz	Saucisse fumée Lentilles au jus
 Jardinière de légumes et Pommes vapeur	 Ratatouille et Quinoa 	S/VIANDE Lasagnes au saumon	S/VIANDE Emincé de pois asiatique (émincé blé pois, sauce soja, nori, vinaigre de cidre, gingembre, carotte brunoise, courgette brunoise, ail, sucre, farine de riz, huile et eau) Riz	 S/VIANDE- S/PORC Quenelles natures sauce tomate Lentilles au jus
 Saint nectaire		 Carré frais		
Crème dessert praliné	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)		 Cake Hanaricot (compote de pommes cassis, haricots rouges , amande en poudre)	Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC
(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable















Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GÔUT
by Elior

elior 

Menus du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage Dubarry (choux-fleur, pommes de terre, crème, oignons)	Salade de tortis (miettes de surimi, ciboulette, tomates, maïs)	 Céleri à la remoulade (crudimo 57155 Marly)	Roulade de volaille cornichons	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> LE JOUR DU  </div>
Tartiflette (lardons , crème , morbier, muscade, oignons, pommes de terre)	 Galopin de boeuf bourguignon Petit pois carottes	Cordon bleu Purée de potiron	 Filet de limande meunière Citron	 Couscous végétarien (semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)
S/VIANDE- S/PORC Tartiflette au morbier (crème , muscade, oignons, sauce Émincé de pois ,pommes de terre , morbier)	 Cubes de saumon sauce waterzoï (poireaux, julienne de légumes, ail, crème)  Petit pois carottes	S/VIANDE Pavé du fromager Purée de potiron	 Navets à la crème pommes de terre	
Camembert				 Fromage blanc nature sucré (55110 Clery le petit)
	Fruit de saison	 Mousse chocolat (55110 Clery le petit)	 Purée de pommes- rhubarbes	Gateau marbré

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local

(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GÔUT
by Elior

elior 