










Menus du 24 au 28 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette		 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">LE JOUR DU </div> Potage paysan (carottes, courgettes, crèmes, pommes de terre , poireaux , oignons)		Carottes râpées vinaigrette  (crudimo 57155 Marly)
Spaghetti à la carbonara Emmental râpé	Cordon bleu Epinards béchamel Pomme vapeur persillées	Œuf brouillé	 Hoki sauce estragon (oignons, crème, estragon)	Steak haché au jus Pommes rissolées
S/VIANDE- S/PORC Spaghetti au saumon Emmental râpé	S/VIANDE Nuggets de blé Epinards béchamel Pomme vapeur persillées	 Riz ratatouille	Chou romanesco	S/VIANDE Croc véggie Pommes rissolées
	Edam	Fromage fondu président	Petit louis	
 Fruit de saison	 Mousse au chocolat (55110 Clery le petit)		Beignet aux pommes	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)

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 31 octobre au 04 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU HALLOWEEN				LE JOUR DU VÉGÉ
 Potage potimarron (Pomme de terres, potimarron, crème)		Friand au fromage		 Chou blanc râpé vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
Chipolatas au jus Purée de carottes	FERIE	 Steak de colin sauce sétoise (oignons, estragons, tomates, carottes, ail, épices paella)	Sauté de dinde sauce normande (crème, champignons, oignons)	 Raviolis au tofu
 S/VIANDE- S/PORC Quenelles natures sauce tomates Purée de carottes		 Semoule	S/VIANDE Omelette nature Petit pois carottes	Emmental râpé
		 Vache qui rit	Emmental  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	
Orange			Fruit de saison	 Crème dessert vanille (55110 Clery le petit)

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

