













## Menus du 05 au 09 Décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage		 <b>LE JOUR DU Végé</b> Potage paysan ( carottes, courgettes , poireaux, pommes de terre , oignons)	
 Hachis parmentier ( purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates) 	 Cordon bleu Carottes à la crème	Steak haché au jus Riz	Œufs dur à la Florentine	Haut de cuisse de poulet au curry (oignons,ail,curry,crème)  <b>(Siebert 67120 Ergersheim)</b> Pommes rissolées
S/VIANDE	S/VIANDE	S/VIANDE	S/VIANDE	S/VIANDE
Brandade de Poisson ( purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	 Pavé du fromager Carottes à la crème	 Medaillon de merlu sauce citron Riz	 Epinards béchamel pommes de terre	Cubes de saumon au curry (oignons,ail,curry,crème) Pommes rissolées
 Saint nectaire		Fraidou		 Yaourt nature sucré <b>(55110 Clery le petit)</b>
	 Crème dessert au chocolat <b>(55110 Clery le petit)</b>	Barre bretonne	 Pain d'épices	Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable



Label rouge













Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



LA PÉPINIÈRE DU  
**GOÛT**  
by Etilor

etior 

## Menus du 12 au 16 Décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade coleslaw (crudimo 57155 Marly)		Œuf dur mayonnaise	 Potage cultivateur ( carottes, navets , poireaux, pommes de terre )	<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">repas de Noël</div> Rillette de saumon
 Chili végétarien ( riz,haricots rouges, maïs, oignons,tomates, sauce chili, poivrons rouges)	Emincé de Bœuf sauce lyonnaise (oignon,ail)   <b>Terroir Lorrain</b> ( 54670 Millery ) Choux fleurs persillés	Raviolis de volaille	 Filet de colin pané- citron	Emincé de poulet sauce marron -pain d'épices Pommes duchesse Haricots verts persillés
	<div style="background-color: purple; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div>  <b>Quenelles natures sauce mornay</b> (lait,crème,emmental,muscade) Choux fleurs persillés	 <div style="background-color: purple; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div> Raviolis au tofu	 <b>Purée de potiron</b>	<div style="background-color: purple; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">S/VIANDE</div> Filet de hoki sauce beurre citron Pommes duchesse Haricots verts persillés
	<b>Fleur des sources</b> <b>Fromagerie Ermitage</b>  ( 88140 Bulgneville )	Gouda	Emmental	
Fruit de saison	 <b>Yaourt brassé aux fruits</b> (55110 Clery le petit)			Brownies chocolat noisette Crème anglaise Père Noël au chocolat