




















Menus du 27 Février au 03 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage potimarron (pommes de terre, crème, potimarron)			<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU </div> Carottes râpées vinaigrette au miel  (crudimo 57155 Marly)	
Paupiette de veau sauce navarin (oignons, ail, herbes de Provence, tomates, navets, carottes)  Petits pois carottes	 Filet de hoki sauce waterzoi (échalote, crème, julienne, poireaux, oignons)	Chipolatas Purée de potiron	Pépinettes lentilles curry (oignons, ail, tomate, champignons, curry, coriandre, crème, lentilles)	Rôti de bœuf sauce marengo (champignons, ail, oignons, tomate)  Terroir Lorrain (54670 Millery)   Chou fleur persillé - pommes de terre
 S/VIANDE Quenelles natures sauce mornay (béchamel, emmental râpé)  Petits pois carottes	Riz créole	S/VIANDE-S/PORC Omelette nature Purée de potiron		 S/VIANDE Médailon de merlu au beurre blanc  Chou fleur persillé - pommes de terre
	 Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Vache qui rit		 Fromage blanc sucré (55110 Clery le petit)
 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	Compote de pomme	 Tarte au chocolat	 Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger
Boulangerie de Xertigny

Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)
















Commerce équitable



Label rouge



Menus du 06 au 10 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Potage crécy (carottes, pommes de terre, crème)		Friand au fromage	LE JOUR DU 
 Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de Provence) (Siebert 67120 Ergersheim) Haricots coco à la tomate	 Steak de colin sauce normande (champignons, oignons, crème)	Raviolis de volaille	Jambon braisé (oignons, herbes de Provinces) Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Boulgour égréné à la marocaine (égréné de pois, tomate, oignons, cumin, cardamome, raisins de Corinthe, abricots secs)
S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE- S/PORC	
 Omelette Haricot coco à la tomate	Pommes de terre rissolées	 Raviolis au Tofu	 Filet de limande sauce aneth Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) 	
 Carré de l'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Petit louis		Bûchette de chèvre
 Flan au chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Beignet à la framboise	 Clafoutis aux poires	 Yaourt au cassis GAEC de SALM (88210 vieux moulin) 

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger
Boulangerie de Xertigny



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)














Commerce équitable



Label rouge



Menus du 13 au 17 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	Salade de blé à la catalane (ciboulette, oignons, poivrons, olives, tomates)		 Potage paysan (carottes, poireaux, pommes de terre , oignons)
Boulettes de bœuf à la lyonnaise Flageolets persillés	Brouillade d'œuf	Cordon bleu Navets crème moutarde	 Pennes demi complète à la carbonara (crème, lardons, oignons) Emmental râpé	 Filet de hoki sauce aigre douce (ail, oignons, crème, raisin, aigre douce)
S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE - S/PORC	
Filet de limande meunière - citron Flageolets persillés	 Quinoa aux petits légumes 	Croq veggie à la tomate Navets crème moutarde	 Pennes demi complète au saumon Emmental râpé	 Brocolis Pommes de terre vapeur
Crème dessert à la vanille  (55110 Clery le petit)	Edam		 Petit suisse sucré (55110 Clery le petit)	
Madeleine	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Purée de pommes	Semoule au lait

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger
Boulangerie de Xertigny

Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)















Commerce équitable



Label rouge



Menus du 20 au 24 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 LE JOUR DU Végé		Inde New Délices	
	 Potage cultivateur (carottes, navets , poireaux, pommes de terre)	Pizza		
Galopin de veau sauce Vallée d'Auge (oignons, champignons, crème, jus de pomme) Haricots beurre	 Couscous végétarien (semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)	 Filet de Poisson pané - citron	Emincé de poulet à l'Indienne (oignons, ail, curry, crème)  (Siebert 67120 Ergersheim) Riz	 Brandade de poisson (colin d'alaska, purée de pommes de terre,ail, lait)
 S/VIANDE Filet de merlu normande (champignons, oignons, crème) Haricots beurre		Ratatouille Blé	S/VIANDE Riz à l'Indienne (tomates, ail, poivrons, tandoori, petits pois)	
Le roussot  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)			 Yaourt nature (55110 Clery le petit)	 Carré frais
 Fruit de saison	Barre bretonne	Compote banane	 Cake chocolat haricot rouge	Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger
Boulangerie de Xertigny

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 27 au 31 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Potage Dubarry (choux-fleur, pommes de terre, crème, oignons)</p>	<p>Ceufs durs mayonnaise</p>			<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> LE JOUR DU Végé </div>
<p>Paupiette de saumon sauce aneth</p>	<p>Bourguignon de bœuf (carottes, champignons, ail, oignons)</p> <p> Terroir Lorrain (54670 Millery)</p> <p> Carottes et navets</p> <p></p>	<p>Tarte fromage</p>	<p>Rôti de porc basquaise (oignons, tomate, herbes de Provence)</p> <p> Coquillettes Emmental râpé</p>	<p>Riz égréné végétarien asiatique (égréné de pois, ail, oignons, sauce soja, coriandre, champignons, gingembre)</p>
<p></p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>S/VIANDE</p> <p> Pavé du fromager Carottes et navets</p>	<p>Salade verte</p>	<p>S/VIANDE- S/PORC</p> <p>Coquillettes à l'italienne (lentilles, tomates, poivrons, thym, brunoise de légumes) Emmental râpé</p>	
		<p>Moulé ail et fine herbes</p>	<p>Brie</p>	<p> Fromage frais aux fruits (55110 Clery le petit)</p>
<p> Crème dessert chocolat GAEC de SALM (88210 vieux moulin)</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)</p>	<p> Cake à l'orange</p>	<p>Fruit de saison</p>

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger

Boulangerie de Xertigny

Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)

Commerce équitable



Label rouge

