










Menus du 02 au 05 Mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Macedoine mayonnaise		LE JOUR DU Végé
FERIE	 Brandade de Poisson (purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	Chipolatas Lentille au jus	Steak haché de bœuf sauce basquaise (tomates,poivrons,herbes de provences) Pommes rissolées S/VIANDE	 Œufs florentine
		S/VIANDE Hoki à l'estragon Lentille au jus	 Steak de cabillaud sauce basquaise (tomates,poivrons,herbes de provences) Pommes rissolées	 Epinards béchamel Blé 
	 Boud chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Emmental	 Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)
	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Purée de pommes	Madeleine

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



Menus du 09 au 12 Mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		 Salade de pommes de terre échalote	
FERIE	 Semoule à la Marocaine (semoule, égréné de pois, tomates,oignons,cumin, anis,abricots sec,ail, raisin sec)	Burger de veau sauce marengo Purée de pommes de terre	 Filet de limande meuniere et citron	Sauté de dinde dijonnaise (moutarde,crème,oignons) Flageolets à l'ail et persil
		 S/VIANDE Steak de colin à l'aneth Purée de pommes de terre	 Ratatouille	 S/VIANDE Omelette nature Flageolets à l'ail et persil
	 Saint Nectaire	Tomme blanche		Fromage frais au sel de guérande
	 Crème dessert au chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Cake aux pralines roses	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



Menus du 15 au 19 Mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	 Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)		
Galopin de veau sauce charcutière (cornichons,tomates,oignons) Purée de pommes de terre	 Filet de hoki au beurre blanc (crème, beurre , échalote)	Omelette	FERIE	Pont de l'ascension
S/VIANDE	  Quinoa Courgettes	Piperade et farfalles		
Croustillant du fromager Purée de pommes de terre				
 Carré de l'Est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)			
Fruit de saison	 Yaourt à la myrtille GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Beignet à la framboise		

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



Menus du 22 au 26 Mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			Fan de Carotte	
Salade verte et croustons (crudimo 57155 Marly)			Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc citron ciboulette (crudimo 57155 Marly)	
Blé végétarien houmous (blé, pois chiche, tomates, julienne de légumes, ail, oignons, épices Colombo)	Sauté de porc au miel (miel, oignons, ail) Haricots verts persillés	Cordon bleu Brocolis saveur du soleil	Emincé de poulet au jus (oignons, ail, herbes de Provence) (Siebert 67120 Ergersheim) Petit pois	Pavé de merlu crème citron (jus de citron, crème, oignons, ail, safran)
	S/VIANDE	S/VIANDE	S/VIANDE	
	Omelette au fromage Haricots verts persillés	Pavé du fromage Brocolis saveur du soleil	Filet de hoki sauce basilic (oignons, ail, basilic, tomates) Petit pois	Riz
	Saint paulin	Emmental		Le roussot Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
Fruit de saison	Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)	Flan au chocolat (55110 Clery le petit)	Carotte cake	Compote pomme fraise

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



by Elixir



Menus du 30 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Crêpe au fromage	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU Végé</div> Tomate mozzarella vinaigrette du terroir (balsamique) (crudimo 57155 Marly)	
FERIE	Cubes de colin sauce orientale (cumin, légumes couscous,tomates,oignons)	Escalope de dinde sauce lyonnaise Gratin du sud (courgettes,tomates,crème)	Cappelletti sauce tomate basilic Emmental râpé	Sauté de bœuf sauce curry (crème,oignons,curry,ail) Terroir Lorrain (54670 Millery) Jardinière de légumes
	Semoule	S/VIANDE Quenelle nature Gratin du sud (courgettes,tomates,crème)		S/VIANDE Steak de colin sauce curry (crème, oignons, curry,ail) Jardinière de légumes
	Carré de l'Est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)			Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)
	Fruit de saison	Fromage blanc sucré (55110 Clery le petit)	Tarte aux poires	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

