

Menus du 05 au 09 Juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon				<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; color: green; font-weight: bold;">LE JOUR DU </div> Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
 Paella au poisson (cubes de colin, riz, poivrons, fruits de mer, petits pois, tomates, oignons)	Sauté de Poulet sauce rougail (tomates,ail, oignons, herbes de provence,jus de citrons,curcuma) Courgettes béchamel 	Galopin de veau sauce blanquette (oignons,ail,crème,champignons) Spaghetti Emmental râpé	Saucisse de francfort Purée de pommes de terre	Penne tandoori (poireaux,carottes,navets,oignons, haricots rouges,épices tandoori)
	<div style="text-align: center; color: purple; font-weight: bold;">S/VIANDE</div> Œufs dur béchamel Courgettes béchamel 	<div style="text-align: center; color: purple; font-weight: bold;">S/VIANDE</div> Galettes tex mex Spaghetti Emmental râpé	<div style="text-align: center; color: purple; font-weight: bold;">S/VIANDE- S/PORC</div> Hoki sauce crème (crème,ail,oignons) Purée de pommes de terre	
	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	Mimolette	Emmental	
 Fruit de saison	Galettes st michel	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Purée de pommes	 Crème dessert pistache GAEC de SALM (88210 vieux moulin)

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 12 au 16 Juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise		Céleri râpé méditerranéen (ail, basilic, huile d'olive, mayonnaise) (crudimo 57155 Marly)	LE JOUR DU Végé
Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de Provence) (Siebert 67120 Ergersheim) Petits pois carottes	Pavé de merlu sauce oseille (crème, oignons, jus de citron, oseille)	Steak haché sauce basquaise (oignons, ail, tomates, poivrons, herbes de provences) Navets à la crème	Paupiette de veau sauce vallée d'Auge (jus de pomme, cidre, oignons, crème, champignons, ail) Coquillettes demi complète Emmental râpé	Couscous végétarien (semoule, légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)
S/VIANDE Quenelles nature sauce mornay (béchamel, fromage) Petits pois carottes	Pommes cubes persillées	S/VIANDE Croustillant au fromage Navets à la crème	S/VIANDE Coquillettes demi complète à l'andalouse (courgettes, champignons, poivrons vert, oignons, paprika, maïs, petit pois) Emmental râpé	
Lingot d'or Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Edam		Saint Nectaire
Yaourt à la fraise GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Fruit de saison	Flan nappé au caramel (55110 Clery le petit)	Cake abricots vanille 	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 Etor

Menus du 19 au 23 Juin 2023

LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc citron ciboulette  (crudimo 57155 Marly)	
 Filet de colin meunière - citron	 Chili végétarien (riz,haricots rouges, maïs, oignons,tomates, sauce chili, poivrons rouges)	Rôti de dinde sauce marengo (tomates,ail, oignons,champignons) Purée de carottes	Chipolatas au jus Purée de carottes	 Pennes demi complète à la carbonara (crème,lardons,oignons) Emmental râpé
 Gratin du sud (tomates,courgettes,ail,basilic, muscade,crème,emmental râpé)		<small>S/VIANDE</small> Quenelles de brochet sauce waterzoi (poireaux,ail, oignons,crème) Purée de carottes	<small>S/VIANDE-S/PORC</small>  Omelette Purée de carottes	<small>S/VIANDE</small>  Pennes demi complète au saumon Emmental râpé
	Le Roussot  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Fraidou		Carré de l'Est  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
 Compote pomme abricots	Fruit de saison	Beignet au chocolat	 Smoothie mangue vanille	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 26 au 30 Juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Pastèque		LE JOUR DU Végé Concombre vinaigrette du terroir (balsamique)  (crudimo 57155 Marly)	
 Brandade de Poisson (purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	 Tomates farcies Riz aux petits légumes (carottes,navets, céleri)	Merguez au jus Semoule	Nugget's de blé	Rôti de porc aux deux moutardes (moutarde de dijon, moutarde à l'ancienne, romarin crème) Brocolis saveur du soleil (basilic, ail, oignons) 
	 S/VIANDE Filet de Hoki à l'estragon (Oignons, ail, estragon,crème)  Riz aux petits légumes (carottes,navets, céleri)	S/VIANDE Tarte au fromage Semoule à la sauce tomate	Pépinettes Dosettes de ketchup	S/VIANDE- S/PORC Pané du fromager Brocolis saveur du soleil (basilic, ail, oignons) 
Camembert		Petit moulé à l'ai et fine herbes		 Petit suisse sucré (55110 Clery le petit)
Fruit de saison	 Yaourt brassé à la banane	 Mousse au chocolat (55110 Clery le petit)	 Clafoutis aux pêches	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 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 LE JOUR DU Végé Pamplemousse et sucre	 Radis beurre		 Tomates mozzarella vinaigrette balsamique	Le Régal estival du chef Diabolo grenadine Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc citron ciboulette  (crudimo 57155 Marly)
Blé œuf brouillé curcuma (tomates,oignons,ail,courgettes,pois chiches,curcuma,gingembre)	 Filet de limande meunière - citron		 Lasagne bolognaise Salade verte	Cheesburger Pommes de terre rissolées 
	  Quinoa Ratatouille 		S/VIANDE Lasagne au saumon Salade verte 	S/VIANDE  Fishburger Pommes de terres rissolées 
 Tomme	Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) 		 Yaourt sucré (55110 Clery le petit)	Gouda
 Fruit de saison	 Flan au chocolat (55110 Clery le petit)		 Purée de pommes- fraises	 Melon

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

