

## Menus du 04 au 08 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	<b>LE JOUR DU</b> <b>vége</b>	Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	
Hachis parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)	<b>Macaroni à l'italienne</b> (brunoise de légumes, tomates, lentilles, olives, herbes de provence, ail) Emmental râpé	Chipolatas Brocolis persillés	<b>Nugget's de volaille</b> <b>Gratin du sud</b>	<b>Filet de limande</b> sauce bourride (crème, ail, julienne de légumes, oignons)
<b>S/VIANDE</b> Brandade de poisson (colin d'alaska, purée de pommes de terre, ail, lait)		<b>S/VIANDE - S/PORC</b> Bouchée de blé Brocolis persillés	<b>S/VIANDE</b> <b>Omelette nature</b> <b>Gratin du sud</b>	<b>Riz</b>
	Brie			<b>Le roussot</b> <b>Fromagerie Ermitage</b> (88140 Bulgneville)
<b>Crème dessert chocolat</b> <b>GAEC de SALM</b> (88210 vieux moulin)	Fruit de saison	<b>Yaourt aromatisé</b> (55110 Clery le petit)	<b>Clafoutis à la mirabelles</b>	Fruit de saison

**BIO**
**AOC-AOP**
**MSC** (Pêche durable)

**Produit Local** **Viande terroir lorrain**
**Elaboré sur place** (cuisiné dans nos ateliers)














**Commerce équitable** **Label rouge**



**LA PÉPINIÈRE DU**  
**GOÛT**  
 by Etor



## Menus du 11 au 15 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Melon</b>		Salade de tortis à la parisienne (tomates,echalotes,basilic)	<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;">             LE JOUR DU  </div>	 <b>Céleri à la remoulade</b> (crudimo 57155 Marly)
Blanquette de dinde (tomates, oignons,champignons, crème,ail,mélanges petits légumes) <b>Pommes rissolées</b>  <span style="color: purple;">S/VIANDE</span>	 <b>Filet de lieu noir</b> sauce matelote ( champignons, ail,carottes,herbes de provence)	Œufs durs béchamel	Pépinettes haricots blanc coco (Pépinette,haricots blanc,paprika,lait de coco,oignons,poivrons,carottes, moutarde,ail)	Normandin de veau sauce lyonnaise ( oignons,ail) <b>Emmental râpé</b>  <b>Petit pois carottes</b>
 <b>Quenelles natures</b> sauce aurore ( tomates, thym,laurier,mélanges petits légumes, crème) <b>Pommes rissolées</b>	 <b>Purée de courgettes</b>	Epinards béchamel		 <span style="color: purple;">S/VIANDE</span> <b>Filet de merlu sauce normande</b> ( champignons, crème,ail,oignons)  <b>Petit pois carottes</b>
	<b>Carré de l'Est</b>  <b>Fromagerie Ermitage</b> ( 88140 Bulgneville )		 <b>Fromage frais fruité</b> (55110 Clery le petit)	
 <b>Flan vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pommes bananes</b>	 <b>Cake chocolat blanc</b>	<b>Fruit de saison</b>

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 18 au 22 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; color: green; font-weight: bold;">LE JOUR DU </div> Tomates vinaigrette balsamique (crudimo 57155 Marly)			
Haut de Cuisse de poulet sauce Basquaise (tomates, ail, oignons, herbes de provinces) Navets et pommes de terre	<b>Chili végétarien</b> (riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)	Jambon braisée Purée de patate douce	<div style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-weight: bold;">Recette Régionale</div> <b>Quiche Lorraine</b> (lardons, œufs, lait, emmental) Salade verte	<b>Filet de hoki sauce crème</b> (crème, ail, oignons) <b>Brocolis persillés</b>
<b>S/VIANDE</b> <b>Omelette nature</b> Navets et pommes de terre		<b>S/VIANDE - S/PORC</b> Cubes de saumon sauce nantua Purée de patate douce	<b>S/VIANDE-S/PORC</b> Quiche au fromage ( emmental, lait, œufs) Salade verte	<b>Brocolis persillés</b>
Camembert			Gouda	
<b>Flan nappé caramel</b> (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	<b>Yaourt aromatisé</b> 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)



Label rouge














Commerce équitable



LA PÉPINIÈRE DU  
**GOÛT**  
by Etilor

elior

## Menus du 25 au 29 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Pizza		Salade de pomme de terre
 <p>Couscous végétarien ( semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)</p>	 <p>Sauté de porc hongroise (oignons,paprika,crème ,tomates) Carottes Vichy</p>	<p>Steak de colin waterzoï (poireaux,ail,crème,julienne de légumes)</p>	 <p>Spaghetti demi complète bolognaise Emmental râpé</p> <p style="text-align: center;">S/VIANDE</p>	 <p>Poisson pané et citron</p>
	 <p>S/VIANDE - S/PORC Cubes de colin hongroise (oignons,paprika,crème ,tomates) Carottes Vichy</p>	 <p>Haricots beures persillés</p>	 <p>Spaghetti demi complète à l'andalousse ( courgettes,maïs,champignons, poivrons,ail,oignon,petit pois, paprika Emmental râpé</p>	<p>Ratatouille</p>
 <p>Pont l'évêque</p>			<p>Edam</p>	
Fruit de saison	 <p>Yaourt aux fruits GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin )</p>	Fruit de saison	 <p>Purée de pommes</p>	Liegeois vanille

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local

(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Label rouge



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)

Commerce équitable



Fairtrade

