











Menus du 06 au 10 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé		 Potage de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre)		Pizza au fromage
 Macaronis aux légumes braisés (flageolets, oignons, courgettes, poivrons, tomate, basilic, ail)	Cheesburger Pommes rissolées Ketchup	Rôti de porc sauce charcutière (cornichons, oignons, tomates, moutarde) Carottes persillées	 Blanquette de poisson (crème, beurre, échalote)	Emincé de poulet sauce curry (oignons, ail, curry, crème)  Chou fleur persillé
	S/VIANDE Fishburger Pommes rissolées Ketchup	S/VIANDE-S/PORC Hoki normande (champignons, oignons, ail, crème) Carottes persillées	 Riz aux petits légumes	S/VIANDE  Quenelles natures mornay (béchamel, emmental)  Chou fleur persillé
Emmental râpé	Le Roussot  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Gouda	
Compote pommes bananes	 Crème dessert au caramel (55110 Clery le petit)	Gaufre liegeoise	Fruit de saison	 Clafoutis poire choco amandes

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



LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT
by Elior

elior 

Menus du 13 au 17 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de maïs et cœur de palmier vinaigrette		Salade de mâche et croutons (crudimo 57155 Marly)	LE JOUR DU Végé
 Poissonette- citron	Boeuf Bourguignon (oignons, champignons, carottes, herbes de Provinces) Haricots verts persillés	Tomates farcies Riz créole	Choucroute (saucisse de Francfort, kassler, chou blanc, pommes de terre)	Omelette sauce forestière (oignons, crème, champignons,)
 Petits pois saveur du jardin (tomate, ciboulette, échalote)	 S/VIANDE Cubes de colin sauce hongroise (tomate, oignons, paprika) Haricots verts persillés	S/VIANDE Merlu sauce basilic Riz créole	 S/VIANDE Choucroute de la mer (cubes de colin, fruits de mer, chou blanc, pommes de terre)	 Coquillettes 1/2 complètes
Carré de L'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		  Vache qui rit		Emmental
Fruit de saison	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Purée de pommes miel

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



LA PÉPINIÈRE DU
GOUT
by Elior

elior 

Menus du 20 au 24 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	LE JOUR DU  Végé	 Velouté carottes orange (carottes, jus d'orange, oignons, crème)	La victoire dans l'assiette	
Sauté de porc Vallée d'Auge (oignons, ail, champignons, crème, jus de pomme)  Jardinière de légumes	Galette basquaise	Hachis parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)	Rôti de dinde sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème)  Papillons	 Pavé de merlu sauce au beurre blanc (crème, beurre, échalote)
 S/VIANDE Hoki à la crème  Jardinière de légumes	Ratatouille et Quinoa  	S/VIANDE Brandade de Poisson (purée de de pommes de terre, colin alaska, lait, oignons, ail)	S/VIANDE  Quenelles sauce tomate  Papillons	Pommes sourire
	Tomme		Emmental râpé	 Petit suisse fruité (55110 Clery le petit)
 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Cake du sportif (fromage blanc, noix, raisins secs, abricots, oranges confites, canelle, miel)

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 Elior

elior 

Menus du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs vinaigrette		Friand au fromage		LE JOUR DU Végé
Gratin de pommes de terre à la Raclette (assiette de charcuterie : jambon de Paris, roulade de volaille) (pommes de terre , crème, raclette, thym, ail ,muscade)	Sauté de poulet normande (champignons, oignons, crème) Carottes persillées	Boulettes de bœuf au jus Brocolis persillés	 Filet de colin meunière Citron	 Couscous végétarien (semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)
S/VIANDE	S/VIANDE	S/VIANDE		
Gratin de pommes de terre à la raclette (pommes de terre , crème, raclette, thym, ail ,muscade) Œuf brouillé	 Steak de Hoki sauce normande (champignons, oignons, crème)  Carottes persillées	Bouchées de soja Brocolis persillés	Epinards à la crème	
	Saint paulin		 Fleur des Sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Petit louis
Barre bretonne	Fruit de saison	Compote de pomme ananas	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Tarte aux poires

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

