



















Menus du 04 au 08 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 		 Potage paysan (carottes, poireaux, pommes de terre , oignons)	 Salade verte et croustons (crudimo 57155 Marly)	
 Chili végétarien (riz,haricots rouges, maïs, oignons,tomates, sauce chili, poivrons rouges)	 Poissonnette Citron	Rôti de dinde sauce basquaise Blé	Penne sauce fromagère au jambon (haricots blancs, dés de jambon, oignons, fromage frais , sauce tomate)	Steak haché au curry (oignons,ail,curry,crème)  Purée de potiron
	 Carottes à la crème (Légumerie de Xertigny 88200 Xertigny) 	S/VIANDE Colin sauce basquaise Blé	S/VIANDE- S/PORC Penne sauce fromagère au poisson (haricots blancs, cubes de colin, oignons, fromage frais , sauce tomate)	S/VIANDE  Merlu au curry (oignons,ail,curry,crème)  Purée de potiron
  Saint Nectaire 	 Boud chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)			 Pain d'épices
Fruit de saison	 Crème dessert caramel GAEC de SALM (88210 vieux moulin) 	 Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Clémentines

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 11 au 15 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pizza au fromage	Œufs durs mayonnaise	LE JOUR DU  VÉGÉ
 Poulet rôti (Siebert 67120 Ergersheim) Haricots coco à la tomate S/VIANDE	 Steak de colin sauce normande (champignons, oignons, crème)	Galopin de veau sauce basilic Purée de haricots verts S/VIANDE	 Pot Au Feu et ses légumes (braisé de boeuf, carottes, poireaux, navets, pommes de terre) S/VIANDE	 Raviolis au tofu
 Omelette Haricot coco à la tomate	Pommes de terre rissolées	S/VIANDE Croustillant au fromage Purée de haricots verts	 Filet de limande sauce aneth Légumes du Pot Au Feu (carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	
Carré de l'est	Emmental			Fromage fondu
 Flan vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Purée de pomme 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 18 au 22 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé Salade verte (crudimo 57155 Marly)	Bio Potage potimarron (potiron, pommes de terre)		Menu de Noël Rillettes de saumon et citron
Bio Emincé de Bœuf sauce lyonnaise (oignon,ail) Haricots verts persillés S/VIANDE	Tortellini ricotta épinard sauce tomate	Œufs durs béchamel	Bio Filet de colin meunière - citron	Parmentier au confit de canard et patate douce Salade verte (crudimo 57155 Marly) S/VIANDE
Bio Quenelles natures sauce mornay (lait,crème,emmental,muscade) Haricots verts persillés		Chou fleur persillé	Bio Gratin d'épinard et pomme de terre persillées	Parmentier de poisson Salade verte (crudimo 57155 Marly)
Camembert			Emmental râpé	
Bio Yaourt vanille	Fruit de saison	Liageois chocolat	Fruit de saison	Moelleux choco noisette Crème anglaise Père Noel en chocolat

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

