

















Menus du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Surimi mayonnaise	LE JOUR DU 	 Potage cultivateur (carottes, navets , poireaux, pommes de terre)		• Le nouvel an lunaire du chef
Haut de cuisse de Poulet dijonnaise (Siebert 67120 Ergersheim) (crème,oignons,moutarde)  Petits pois carottes	 Raviolis au tofu	Steak haché sauce marengo Pommes noisettes	 Filet de limande meunière et citron	 Emincé de porc laqué (gingembre, jus de citron, sauce soja)  Terroir Lorrain (54670 Millery) Riz
 S/VIANDE Steak de colin normande (crème,oignons,champignons,ail)  Petits pois carottes		 S/VIANDE Merlu sauce armoricaine Pommes noisettes	 Epinards hachés et Pommes de terres béchamel	S/VIANDE- S/PORC Emincé de pois asiatique (pois, carottes, sauce soja) Riz
	Edam		 Saint nectaire 	 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
Liegeois chocolat	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	  Cake à l'ananas

BIO 

AOC



Pêche responsable 

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



Menus du 12 au 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Maïs vinaigrette		 LE JOUR DU Végé Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise) (crudimo 57155 Marly)	
 Médaillon de merlu sauce oseille (crème,oseille,citron,ail)	 Emincé de poulet basquaise (oignons,tomates) Chou fleur persillé	Galopin de veau lyonnaise Coquillettes Emmental râpée	 Chili végétarien (riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)	 Recette Régionale Quiche Lorraine (lardons, œufs, lait, emmental) Salade verte
 Pommes vapeur	S/VIANDE-  Œuf dur béchamel Chou fleur persillé	 Steak de colin basilic Coquillettes Emmental râpée		S/VIANDE- PORC  Quiche aux légumes (courage butternut , emmental, lait, œufs) Salade verte
Pavé demi sel		Mimolette		 Vache qui rit 
 Crème dessert à la vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)	Compote de pommes	Fruit de saison

BIO 

AOC



Pêche responsable 

Produit Local
(région Grand Est) 

Viande terroir lorrain




Commerce équitable












Label rouge



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers) 



Menus du 19 au 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Végé	Macedoine mayonnaise	Pizza au fromage		 Salade verte (crudimo 57155 Marly)
Croque veggie à la tomate	Poissonnette	Nugget's de poulet Purée de pommes de terre	Blanquette de dinde (oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomate) Haricots verts persillés 	Lasagnes bolognaise
Pommes rissolées	Carottes à la crème	S/VIANDE Nugget's de blé Purée de pommes de terre	S/VIANDE Quenelles natures mornay Haricots verts persillés 	S/VIANDE Lasagnes au saumon
Saint Paulin			Petit moulé ail et fines herbes	
 Flan chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Fruit de saison	 Crème dessert caramel GAEC de SALM  (88210 vieux moulin) 	 Purée de pomme poire

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

