

# Menus du 01 au 05 Avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Potage de courgettes (Pomme de terres, courgettes, oignons, crème)	 Œufs durs au Nid (carottes râpées, œuf, salade verte)	
FERIE	 Pavé de merlu ciboulette (crème, oignons, ciboulette, ail)	Chipolatas Purée	Boulettes d'agneau sauce navarin ( carottes, navets, tomates, oignons) Flageolets	Tortellini ricotta épinard
	Jardinière de légumes	S/VIANDE - S/PORC Omelette Purée	S/VIANDE Boulettes au pistou (blé, pois) Flageolets	
	 Fleur des Sources Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )			 Fromage frais nature (55110 Clery le petit)
	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Fruit de saison Coccinelle en chocolat	 Cake aux pralines roses

BIO 

AOC



Pêche responsable



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



# Menus du 08 au 12 Avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Radis beurre</b> (crudimo 57155 Marly)	Pizza	 <b>LE JOUR DU Végé</b>	 Carottes râpées vinaigrette
 Hachis parmentier ( purée de pommes de terre,haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)	 Hoki sauce armoricaine (crème,tomate,ail,oignons, estragon)	Emincé de volaille sauce hongroise ( paprika) Choux fleurs persillés	 Blé à l' andalouse ( courgettes, champignons, maïs, safran, petits pois, poivrons, paprika, tandoori )	Jambon braisé Epinards hachés à la crème
S/VIANDE		S/VIANDE		S/VIANDE- S/PORC
Brandade de Poisson ( purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	Riz	Croque veggie Choux fleurs persillés		 Quenelles natures mornay Epinards hachés à la crème
Tomme			Brie	
Fruit de saison	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	Compote pommes fraises	Fruit de saison	 Tarte poire amande

BIO 

AOC



Pêche responsable



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 15 au 19 Avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>LE JOUR DU Végé</b> Salade verte et croutons		 Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	
Nugget's de blé	Sauté de porc sauce dijonnaise (oignons, crème, moutarde) Haricots verts	Rôti de dinde au jus Carottes à la crème	Penne bolognaise (bœuf haché, oignons, ail, sauce tomates, basilic) Emmental râpé	 Steak de colin sauce bourride ( julienne de légumes, oignons, crème, épices paella)
Pommes rissolées Ketchup	S/VIANDE Œuf brouillé Haricots verts	S/VIANDE Pavé de merlu sauce citron Carottes à la crème	S/VIANDE Penne Italienne (oignons, poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, thym, tomates) Emmental râpé	Purée de pommes de terre
	 Boud Chou Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )			fromage fondu
 Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Dougnut	 Crème dessert caramel GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin ) 	 Purée de pomme

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

