










Menus du 11 au 15 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé	Salade de pommes de terre échalote		 Chou rouge sauce enrobante (fromage blanc, mayonnaise, ail)	
 Macaronis à l'italienne (tomates, brunoise de légumes, olives, lentilles, carottes, poivrons)	Sauté de dinde sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème) Carottes Vichy	Boulettes de bœuf hongroise (oignons, paprika, champignons, tomate) Riz créole	Burger de veau marengo Purée potiron céleri carottes pommes de terre	 Limande meunière et citron
	 S/VIANDE Médaillon de merlu normande (champignons, oignons, crème) Carottes Vichy	S/VIANDE Steak de colin basilic Riz créole	S/VIANDE  Croustillant au fromage Purée potiron céleri carottes pommes de terre	Chou fleur béchamel
Camembert		Fromage fondu		 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
Fruit de saison	 Crème dessert chocolat  GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Cocktail de fruit	Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat

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


elior






Menus du 18 au 22 Mars 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Potage paysan (carottes, poireaux, pommes de terre , oignons)	 LE JOUR DU Végé	 Carottes râpées vinaigrette
 Steak de colin sauce orientale (légumes couscous, cumin)	 Chili con carne (riz, bœuf haché, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)	Cordon bleu Purée de patates douces	 Quiche butternut fromage (butternut, curry, œufs, lait, emmental)	Farfalles carbonara (oignons, crème , lardons) Emmental râpé
Semoule	 S/ VIANDE Chili végétarien (riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)	Croque veggie a la tomate Purée de patates douces	 Salade verte	S/ VIANDE-S/PORC Farfalles sauce lentilles tomate (lentilles, tomates, herbes de provences , oignons) Emmental râpé
 Cantal	Emmental		Carré de l'Est	
Fruit de saison	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	Compote pomme banane	Fruit de saison	 Brownies au chocolat













Produit Local (région Grand Est) 
Viande terroir lorrain 
Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers) 

Commerce équitable 
Label rouge 

Menus du 25 au 29 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Radis râpés (crudimo 57155 Marly)		 Céleri râpé remoulade (crudimo 57155 Marly)	
Calamars à la romaine et citron	 Hachis parmentier (purée de pommes de terre,haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)	Pizza au fromage	Escalope de poulet sauce estragon (oignons, crème, estragon) Petits pois carottes	Raviolis au tofu
 Haricots verts persillés	 S/VIANDE Brandade de Poisson (purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	Salade verte	S/VIANDE Œuf brouillé Petits pois carottes	
Saint Paulin		Petit louis		Croc lait
 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Poire au sirop	 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	  Purée de pomme cannelle

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

