





















Menus du 03 au 09 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de pommes de terre échalote		LE JOUR DU Végé	 Melon charentais
Parmentier de poisson (purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	 Sauté de dinde sauce normande (champignons,oignons, carottes,crème) Carottes saveur du jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Omelette	 Céleri méditerranéen (mayonnaise, huile d'olive, ail, basilic) (crudimo 57155 Marly)	 Cervelas Obernois Courgettes béchamel
	S/VIANDE			S/VIANDE-S/PORC
	 Emincé de pois sauce blanquette (crème, carottes, poireaux) Carottes saveur du jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Epinards hachés béchamel		 Pavé de Merlu sauce armoricaine Courgettes béchamel
Gouda		Emmental		
 Flan nappé (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Compote pomme cassis	 Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)	Eclair au chocolat

Menus du 10 au 16 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Salade verte et croutons</p>	<p> Pastèque</p>			<p>Concombre fromage blanc ciboulette (crudimo 57155 Marly)</p> <p></p>
<p>Coudes à l'andalouse (poivrons, courgettes, champignons, maïs)</p>	<p>Poulet rôti à l'estragon (estragon, oignons, crème) (Siebert 67120 Ergersheim) Pommes sautées</p> <p></p>	<p>Boulette d'agneau sauce navarin Gratin de Crecy</p>	<p>Steak haché sauce bourguignonne (carottes, ail, oignons, herbes de provence)  Haricots verts persillés</p>	<p> Filet de hoki sauce aurore (tomate, ail, oignons, crème)</p>
	<p>S/VIANDE</p> <p>Œuf brouillé Pommes sautées</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Boulettes de soja Gratin de Crecy</p>	<p>S/VIANDE</p> <p> Quenelles natures mornay (crème, muscade, emmental)  Haricots verts persillés</p>	<p> Riz créole</p>
		<p> Crème dessert vanille (55110 Clery le petit)</p>	<p>Brie</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p> Fromage frais fruité (55110 Clery le petit)</p>	<p>Barre bretonne</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre liégeoise</p>

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 17 au 23 JUIN 2024

LUNDI	MARDI LE JOUR DU 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate vinaigrette balsamique	Œufs durs mayonnaise		Melon charentais	
Chipolatas Purée de carottes 	 Boulgour à la marocaine (égréné végétal, tomate, oignons, cumin, raisins secs, abricots , cardamome)	Cordon bleu Petit pois au jus	Penne demi complètes à la carbonara (lardons,oignons,crème) S/VIANDE-S/PORC	 Filet de colin meunière - citron
 S/VIANDE-S/PORC Cubes de saumon citron Purée de carottes 		S/VIANDE Croustillant au fromage Petit pois au jus	 Penne demi complète lentilles maïs (julienne de légumes,oignons,maïs,herbes de provences,lentilles,tomates,thym,pe rsil)	 Gratin du Sud (tomates,courgettes,basilic, muscade,crème, emmental)
		 Vache qui rit		Fromage fondu
Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Yaourt arôme	Paris Brest

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 Elixir

elior 

Menus du 24 au 30 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque		Gaspacho (Soupe froide :poivrons, oignons, basilic,tomates, concombres, ail)	LE JOUR DU Végé Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
Sauté de bœuf rougail (oignons, tomate, curcuma, jus de citron) Pommes de terre rissolées	 Pavé de Merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, ail, oignons, épices safran, crème)	 Pâte farcies au fromage ail et fines herbes	Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge (champignons,crème,oignons, cidre,jus de pommes) Jardinière de légumes	 Omelette
S/VIANDE			S/VIANDE	
Emincé de pois champêtre (pois, tomate,petits pois, champignons, carottes , crème) Pommes de terre rissolées	 Ratatouille et Blé	Emmental râpé	 Hoki à la crème (crème,oignons) Jardinière de légumes persillées	 Riz à la tomate
Mimolette		Petit louis		
Fruit de saison	 Petit suisse et sucre (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	 Compote de pommes

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
GOÛT
by Etilor

elior



Menus du 01 au 07 Juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	 LE JOUR DU Végé Melon		 Le régal estival du chef Salade coleslaw (carottes , chou blanc) (crudimo 57155 Marly)	
 Escalope de poulet lyonnaise (oignons,ail) (Siebert 67120 Ergersheim)  Brocolis persillés	Pépinettes haricots blancs , coco ,paprika (pépinettes, haricots blancs, paprika, lait de coco, carottes, oignons, poivrons)	Jambon de poulet Courgettes provencale	Cheesburger Frites	 Filet de limande sauce beurre blanc
S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE	
 Flan de légumes Brocolis persillés		Filet de hoki sauce aurore Courgettes provencale	 Fishburger Frites	Julienne de légumes
		Gouda		Yaourt nature sucré
Fruit de saison	 Yaourt arôme (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Compote de pomme fraise	Madeleine

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
GOÛT
by Etilor

etior

