





















Menus du 08 au 12 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	LE JOUR DU Végé	 Pastèque	 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	
Emincé de dinde sauce normande (champignons, oignons, carottes, crème) Haricots verts persillés	Croustillant du fromager	 Steak de Colin sauce lombarde (crème, oignons, tomates, ciboulettes, safran)	Jambon de poulet (froid) Salade PDT échalote	Couscous merguez et ses légumes
 S/VIANDE Merlu sauce crème Haricots verts persillés	 Choux fleurs béchamel	Tortis Emmental râpé	S/VIANDE Œufs durs mayonnaise Salade PDT échalote	 S/VIANDE Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, raisins secs , pois chiche)
	Tome noire			 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
 Fruit de saison	Beignet framboise	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Compote de pomme	Palmier

Menus du 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de maïs		 Céleri rémoulade (crudimo 57155 Marly)	Melon	
 Coquillettes à la bolognaise Emmental râpé	Galopin de veau sauce Vallée d'Auge (champignons, jus de pomme ,ail, oignons) Petit pois au jus	Quenelles natures sauce crème	 Filet de hoki pané et citron	Façon kebab sauce blanche Frites
S/VIANDE Coquillettes égréné végétale sauce tomate Emmental râpé	S/VIANDE Steak de colin normande (champignons, carottes, crème) Petit pois au jus	Jeunes Carottes persillées	 Riz et ratatouille	S/VIANDE Nuggets de blé Frites
	 Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit)			Emmental
 Flan nappé (55110 Clery le petit)	Doughnuts	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	 Fruit de saison

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



LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT
by Etor

elior 

Menus du 22 au 26 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe fromage	LE JOUR DU Végé Pastèque		Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	
Emincé de poulet sauce basquaise (tomates,poivrons,ail,oignons, herbes de provences) Haricots beurre persillés	 Macaroni à l'andalouse (poivrons, courgettes, champignons, maïs, oignons, petits pois, tandoori Emmental râpé	Chipolatas Purée de pommes de terre	Paupiette de veau lyonnaise (oignons, herbes de Provence , champignons)  Blé	Calamars et citron
 S/VIANDE Steak de colin basquaise Haricots beurre persillés		S/VIANDE- S/PORC Omelette Purée de pommes de terre	S/VIANDE Bouchées de soja fromage blanc curry  Blé	 Gratin du Sud (courgettes)
		Edam		Coulommiers
 Fruit de saison	 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	 Fruit de saison	Eclair au chocolat

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



Commerce équitable



AOC-AOP

Viande terroir lorrain

Label rouge



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Menus du 29 Juillet au 02 Aout 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	LE JOUR DU Végé		Salade verte et dès emmental (crudimo 57155 Marly)	
Galopin de boeuf au jus (herbes de provences, oignons, ail) Brocolis persillés	Chili végétarien (riz,haricots rouges, maïs, oignons,tomates, sauce chili, poivrons rouges)	Spaghetti Carbonara <u>de dinde</u> (oignons, crème, dès dinde) Emmental râpé	 Nuggets de poisson - citron	Poulet rôti froid Taboulé
S/VIANDE		S/VIANDE		S/VIANDE
Galette tex Brocolis persillés		Cubes de saumon à la crème Spaghetti Emmental râpé	Poêlée de légumes	Oeuf dur mayonnaise Taboulé
	Fromage blanc nature sucré (55110 Clery le petit)	Fromage fondu		Vache qui rit
Flan à la vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Tarte normande	Fruit de saison

BIO

Produit Local
(région Grand Est)

Commerce équitable

AOC-AOP

Viande terroir lorrain

Label rouge

MSC
(Pêche durable)











Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



LA PÉPINIÈRE DU GOÛT
by Elior



Menus du 05 au 09 Aout 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)		 Pastèque	
Cappelletti sauce tomate basilic	Sauté de porc charcutière (tomates, oignons, cornichon) Jardinière de légumes	Œufs durs mayonnaise	Boulettes d'agneau sauce basilic  Riz créole	 Filet de colin sauce beurre blanc (Beurre,échalotes,crème)
Emmental râpé	 S/VIANDE- S/PORC Quenelles natures sauce mornay Jardinière de légumes	Salade de penne catalane	S/VIANDE Paupiette de saumon basilic  Riz créole	Epinards hachés pommes de terre béchamel
Carré de l'Est  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Yaourt aromatisé  (55110 Clery le petit)		Fraidou
 Petit suisse fruité (55110 Clery le petit)	Beignet chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	 Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local

(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Label rouge











Commerce équitable



by Elior



Menus du 12 au 16 Aout 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Céleri à la rémoulade (crudimo 57155 Marly)		 Friand au fromage
 Emincé de poulet normande Haricots verts persillés	 Hachis Parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de Provinces , concentré de tomate)	 Filet de hoki pané- citron	FERIE	 Omelette
S/VIANDE Bouchée de soja Haricots verts persillés 	 S/VIANDE Brandade de poisson (purée, colin, lait, oignons, ail)	Navet - pommes de terre à la crème moutardée		 Gratin du Sud
Petit louis	Emmental			
Doughnuts	 Crème dessert vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison		Fruit de saison

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 19 au 23 Aout 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <p>Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>		<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU  vège</div>  <p>Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>	<p>Maïs vinaigrette</p>
<p>Ravioli bolognaise</p>	<p>Saucisses de strasbourg Purée de pommes de terre</p>	<p>Cordon bleu Petits pois carottes au jus</p>	 <p>Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, raisins secs, pois chiche , tomate)</p>	 <p>Steak de colin sauce basquaise</p>
<p>S/VIANDE</p>  <p>Ravioli au légumes</p>	 <p>S/VIANDE- S/PORC</p> <p>Médailon merlu sauce oseille Purée de pommes de terre</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Galette tex Petit pois carottes au jus</p>		 <p>Riz créole</p>
<p>Fromage fondu</p>		 <p>Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit)</p>		
 <p>Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p>	<p>Compote de pomme</p>	 <p>Fruit de saison</p>

Menus du 26 Aout au 30 Août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végo		Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Melon charentais	Tomates vinaigrette balsamique (crudimo 57155 Marly)
Croq veggie	Filet de limande sauce citron	Steak haché au jus Haricots verts persillés	Gratin de macaronis au jambon de DINDE	Galopin de veau sauce tomate basilic Gratin de crécy (carottes pommes de terre)
Printanière de légumes	Ratatouille et blé	S/VIANDE Boulettes de soja Haricots verts persillés	S/VIANDE/ Macaronis à l'italienne	S/VIANDE Oeuf brouillé Gratin de crécy (carottes pommes de terre)
Petit moulé ail et fine herbes	Edam			
Fromage blanc au fruit (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Tarte grillée aux pommes	Liégeois chocolat	Fruit de saison

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

