

Menus du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; color: green; font-weight: bold;">LE JOUR DU Végé</div>	Taboulé		<div style="color: red; font-weight: bold;">Tomate mozzarella vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</div>	
Tortellini ricotta	 Filet de colin meunière et citron	Chipolatas Poêlée de légumes	Haut de poulet rôti sauce Vallée d'Auge (champignons , oignons, crème, jus de pomme) <div style="color: red; font-weight: bold;">(Siebert 67120 Ergersheim)</div> Riz créole	Sauté de bœuf bourguignon Carottes et pommes de terre
	 Ratatouille	<div style="color: purple; font-weight: bold;">S/VIANDE - S/PORC</div> Bouchée de blé Poêlée de légumes	<div style="color: purple; font-weight: bold;">S/VIANDE</div> Omelette Riz créole	<div style="color: purple; font-weight: bold;">S/VIANDE</div> Merlu sauce curry Carottes et pommes de terre
 Emmental		Fromage fondu		Edam
 Flan au chocolat (55110 Clery le petit)	 Fruit de saison	Beignet de framboise	 Fruit de saison	 Moëlleux crème de marron

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 07 au 11 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 LE JOUR DU Végé Salade de haricots verts		Rillettes de sardines	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
Galopin de veau marengo (tomate, carottes,champignons, oignons) Petits pois au jus	 Couscous végétarien (Semoule et légumes couscous, pois chiche, tomate)	Tomate farcie Macaronis	Rôti de porc à l'ancienne (lardons,champignons, ail, crème)  Chou fleur persillé	 Filet de hoki sauce normande (champignons , oignons, carottes, crème)
 S/VIANDE Steak de colin basquaise (tomate, poivrons , oignons) Petits pois au jus		S/VIANDE Omelette Macaronis	S/VIANDE-S/PORC  Quenelles de brochet béchamel Chou fleur persillé	 Boulgour
 Yaourt sucré (55110 Clery le petit)		Saint paulin		
Fruit de saison	 Crème dessert vanille (55110 Clery le petit)	Compote de banane	Fruit de saison	 Brownie

BIO 
 AOC

Produit Local (région Grand Est) 
 Viande terroir lorrain 
 Pêche responsable 

Commerce équitable 
 Label rouge 
 Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers) 



Menus du 14 au 18 Octobre 2024

Tous fous du goût : Escale Automnale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave à la chermoula (poivre,cumin,persil,ail) (crudimo 57155 Marly)</p> 		<p>Potage de légumes</p>		<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Endives aux noix vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p> 
<p>Penne carbonara de dinde (oignons, crème, dès de dinde) Emmental râpé</p>	 <p>Steak de colin sauce miel épices (miel, pain épices)</p>	<p>Nuggets de volaille Brocolis à l'ail</p> 	<p>Bœuf façon goulash hongroise (oignons, champignons, tomates, piment doux) Coquillettes</p>	 <p>Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, oignons, tomate, sauce chili, poivrons rouges)</p>
<p> S/VIANDE</p> <p>Penne sauce tomate basilic Emmental râpé</p>	 <p>Purée de potiron</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Nuggets de blé Brocolis à l'ail</p> 	 S/VIANDE	
	<p>Tome</p>		 Carré de l'est	
 <p>Fromage blanc sucré (55110 Clery le petit)</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Eclair chocolat</p>	  <p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit de saison</p>

BIO 

AOC 

Pêche responsable 

Produit Local
(région Grand Est)

 Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

