










Menus du 02 au 06 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise			 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	
 Hoki sauce à la bretonne (julienne, oignons, crème)	Façon tartiflette (beurre, lait, oignons, ail, pommes de terre, lardons, dés de jambon, fromage à tartiflette)	Beignet de poisson et citron	 Torti bolognaise de lentilles (lentilles, oignons, carottes, laurier, huile d'olive, tomate, ail)	Rôti de dinde forestière (oignons, champignons) Gratin de chou fleur (chou fleur , béchamel)
 Riz créole	S/VIANDE-S/PORC	Epinards et pommes de terre béchamel		S/VIANDE
	Façon tartiflette végétarienne (beurre, lait, oignons, ail, pommes de terre, fromage à tartiflette)			 Œuf dur béchamel Gratin de chou fleur (chou fleur , béchamel)
	Compote pomme banane	Fromage fondu		 Moëlleux pains d'épices
 Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)	Gâteau marbré cacao	Cocktail de fruits	 Crème dessert vanille GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	 Clémentine

 BIO
  AOC
  AOC
 Pêche responsable 















Produit Local (région Grand Est)  Viande terroir lorrain 

Commerce équitable  Label rouge 

Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers) 



Menus du 09 au 13 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	 Potage parmentier (pdt, carottes, navets, poireaux)	Chou blanc sauce fromage blanc curry (fromage blanc, jus de citron, curry)  (crudimo 57155 Marly)	
Emincé de bœuf Strogonoff (crème, champignons, paprika, tomates) Petits pois carottes 	Œufs brouillés	Emincé de poulet aux épices Ratatouille	Saucisse de Francfort Coquillettes 	 Médaillon de merlu sauce normande (crème, oignons, champignons, ail)
 S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE- S/PORC	
 Hoki sauce crème Petits pois carottes	Coco à la tomate	Galette tex mex Ratatouille	 Quenelles natures Italienne (tomates, oignons) Coquillettes	 Pommes vapeur
 Saint Nectaire				 Fleur des Sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)
Fruit de saison	 Liégeois chocolat (55110 Clery le petit)	Tarte grillé aux pommes	Fruit de saison	  Purée de pommes 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 16 au 20 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade verte et croutons (crudimo 57155 Marly)	 Potage poireaux et pommes de terre		
 Haut de Poulet rôti au jus (Siebert 67120 Ergersheim) Pommes rissolées - ketchup	 Couscous végétarien (Semoule et légumes couscous, pois chiche, tomate)	Steak haché sauce chasseur Haricots verts persillés	 Colin meunière Citron	Repas de fin d'année
S/VIANDE Omelette Pommes rissolées - ketchup		S/VIANDE Tarte au fromage Haricots verts persillés	 Purée de potiron	
Tomme blanche			 Vache qui rit	
Fruit de saison	 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)	 Flan nappé caramel (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable



Label rouge



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)

