Menus du 03 au 07 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette		Œufs durs mayonnaise		La Chandeleur
Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes, courgettes, navets, poivrons, oignons, tomate , semoule)	Galopin de bœuf sauce au thym tomate Petits pois carottes	Nugget's de volaille Epinard haché béchamel	Saucisse blanche au jus (tomate, thym, carottes, oignons, ail) Purée de pommes de terre S/VIANDE	Colin sauce bretonne (oignons, crème, julienne)
	Merlu sauce thym tomate Petits pois carottes	S/VIANDE Nugget's de blé Epinard haché béchamel	Quenelles natures normande (champignons, oignons) Purée de pommes de terre	Gratin de brocolis
	Carré de l'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Yaourt nature sucré GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Petit moulé ail et fines herbes
Compote de pomme banane	Fruit de saison	Crème dessert vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Crêpe sucrée
BIO RO AOC	Pêche respons	sable		



Produit Local



(région Grand Est)

Commerce equitable









Viande terroir lorrain











Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers)









Menus du 24 au 28 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU vege		Macédoine mayonnaise	Carottes râpée vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	
Omelette	Emincé de poulet sauce crème (persil, champignons, oignons, carottes, crème) Chou fleur persillé	Saucisse de strasbourg Purée de pommes de terre	Filet de hoki sauce oseille (crème, oseille, oignons)	Lasagnes Bolognaise Salade verte
Pomme de terre au gratin (pommes de terre, emmental, béchamel, muscade)	Colin sauce crème (persil, champignons, oignons, carottes, crème, farine, huile, crème) Chou fleur persillé	S/VIANDE- S/PORC Galette tex mex Purée de pommes de terre	Riz créole	Lasagnes au saumon Salade verte
Flan vanille (55110 Clery le petit)	St Paulin			Fraidou
Fruit de saison	Cocktail de Fruits	Tarte normande	Fruit de saison	Purée de pomme poire



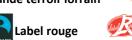


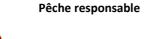
Produit Local (région Grand Est)

Commerce equitable

AOC

Viande terroir lorrain





Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers)





