

# Menus du 02 au 06 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Tomate vinaigrette</b> (crudimo 57155 Marly)		Pizza au fromage	 <b>LE JOUR DU Végé</b> Salade de <b>concombre</b>	
 <b>Colin sauce coco</b> ( crème, lait de coco, oignons, carottes )	 <b>Emincé de poulet aux champignons</b> ( jus , champignons) Pommes rissolées	 <b>Rôti de porc sauce au romarin</b> <b>Brocolis à l'ail</b>	 <b>Ratatouille maison</b> ( <b>aubergines, courgette, poivron,</b> tomate) aux <b>haricots blancs</b>	 <b>Steak haché sauce échalote</b> <b>Haricots verts persillés</b>
	S/VIANDE	S/VIANDE- S/PORC		S/VIANDE
<b>Petits pois et carottes</b>	<b>Œuf brouillé</b> Pommes rissolées	 <b>Pané du fromager</b> <b>Brocolis à l'ail</b>	 <b>Riz Créole</b>	 <b>Filet de merlu sauce au citron</b> ( jus de citron, crème, oignon ) <b>Haricots verts persillés</b>
	 <b>Gouda</b>			 <b>Fromage frais et sucre</b>
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt aux fruits</b>	 <b>Crème dessert vanille</b> <b>GAEC de SALM</b> ( 88210 vieux moulin )	 <b>Cake pépites chocolat</b>

 **BIO**     **BIO**    **AOC**     **AOC**    **Pêche responsable**   
**Produit Local** (région Grand Est)  **Viande terroir lorrain**  **Elaboré sur place** (cuisiné dans nos ateliers)   
**Commerce équitable**  **Label rouge** 

Les allergènes sont visibles sur l'application

 **ME AND MYSELF!**  
 TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION  
 sur l'App Store ou Google Play  


**RESTEZ CONNECTÉS !**  
 Qualité produits    Menus    Allergènes    Actualités  
 **Nutri-Score**



# Menus du 09 au 13 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Friand fromage		<b>LE JOUR DU Végé</b> Melon
FERIE	 Escalope de dinde sauce à la crème ( crème, poivre , échalote) Purée de pommes de terre	Chipolatas au jus Lentilles	 Filet de Hoki meunière et citron	Gnocchi sauce tomate et basilic Râpé Italien
	 Colin sauce à la crème Purée pommes de terre 	 Merlu sauce citron Lentilles	 Gratin de courgettes aubergines	
	 Camembert		 Cantal	
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Flan nappé caramel	  Compote pomme fraise

 **BIO**  
 **Produit Local**  
(région Grand Est)  
 **AOC**  
 **Viande terroir lorrain**  
 **Label rouge**  
 **Commerce équitable**  
 **Pêche responsable**  
 **Elaboré sur place**  
(cuisiné dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application



**RESTEZ CONNECTÉS !**  
 Qualité, Menu, Allergènes, Nutri-Score, Actualités



# Menus du 16 au 20 Juin 2025

LUNDI	MARDI <i>LE JOUR DU Végé</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte vinaigrette	 Salade de concombre			Pastèque
 Boulettes de bœuf au thym Flageolets au jus (oignons, carottes, champignons)	 Omelette	 Poulet rôti au jus Haricots verts persillés 	 Knack Pommes de terre et duo de courgettes	 Paëlla au poisson (riz, petits pois, poivrons, oignons, cubes de colin, cocktail de fruits de mer)
 S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE- S/PORC	
Merlu blanc sauce tomate thym Flageolets au jus (oignons, carottes, champignons)	 Blé et piperade	 Galette tex Haricots verts persillés	Quenelles natures sauce tomate Pommes de terre et duo de courgettes	
		Tomme	 Saint Nectaire	
 Fruit de saison	 Yaourt à la mirabelle	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Moelleux à l'ananas

 BIO   **Produit Local**  
(région Grand Est)

 AOC  **Viande terroir lorrain**  
 **Label rouge**

 **Commerce équitable**

 **Pêche responsable**  
 **Elaboré sur place**  
(cuisiné dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application



# Menus du 23 au 27 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Radis beurre		Melon	 <b>LE JOUR DU Végé</b> Œufs durs mayonnaise
 Spaghetti bolognaise (viande hachée de bœuf, oignons, basilic, ail, tomate)	 Poisson meunière et citron	 Sauté de dinde sauce forestière (champignons, oignons)  Purée de pommes de terre	 Kassler au jus Spaetzles	"Bibeleskaes" (Fromage blanc ail et fines herbes) Pommes sautées
 S/VIANDE Spaghetti napolitaine (julienne, oignons, tomates, poivrons, herbes de Provence)	Printanière de légumes	 S/VIANDE  Colin sauce normande (champignons, oignons, crème)  Purée de pommes de terre	 S/VIANDE- S/PORC  Paupiette de saumon sauce aneth (crème, oignons, aneth)  Spaetzles	 Salade verte
 Petit bio nature et sucre		Fromy		
 Fruit de saison	 Fruit de saison	Fromage blanc fruité	 Crème dessert chocolat	 Clafouti aux fruits rouges

 **BIO**   **AOC**  **AOC**  **Pêche responsable**  
 **Produit Local** (région Grand Est)  **Viande terroir lorrain**  **Label Rouge**  **Elaboré sur place** (cuisiné dans nos ateliers)  
 **Commerce équitable**  **Fairtrade**  **Label Rouge**

Les allergènes sont visibles sur l'application



# Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Céleri rémoulade</b> (crudimo 57155 Marly)			 <b>LE JOUR DU Végé</b> Salade de <b>concombre</b>	 <b>C'EST LES VACANCES</b> <b>Bâtonnets de carottes et</b> sauce cocktail (crudimo 57155 Marly)
<b>Couscous boulettes merguez</b> (boulettes de bœuf, merguez, <b>semoule</b> , légumes couscous)	 <b>Beignets de Calamars et citron</b>	<b>Pané du fromager</b>	<b>Cappelletis au fromage sauce provençale</b> (tomates, herbes de Provence, oignons, huile d'olive)	<b>Cheesburger</b> Frites
 <b>S/VIANDE</b> <b>Couscous poisson</b> (cubes de colin, merguez, <b>semoule</b> , légumes couscous)	 <b>Blettes et pommes de terre</b> et béchamel	<b>Riz piperade</b>	<b>Emmental râpé</b>	<b>Fish burger</b> Frites
	 <b>Comté</b>	 <b>Vache qui rit</b>		
 <b>Yaourt nature sucré</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote de pomme</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Milk shake vanille fraise</b> (crème anglaise, fromage blanc, sucre, fraise)

 **BIO**
 **AOC**
 **AOC**
 **Pêche responsable**
 **Label rouge**
 **Viande de Terroir Lorrain**
 **Elaboré sur place**  
(cuisiné dans nos ateliers)

 **Produit Local**  
(région Grand Est)

 **Fairtrade**
 **Commerce équitable**

Les allergènes sont visibles sur l'application

