












Menus du 19 au 23 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette Lentilles vinaigrette	LE JOUR DU Végé		Concombre vinaigrette basilic  (crudimo 57155 Marly) Tomate vinaigrette	Taboulé Pâté de campagne
Escalope de volaille sauce vallée d'Auge (jus pomme, crème,champignons,ail,oignons) Courgettes persillées	 Hachis égréné de pois (purée, egréné de pois, emmental râpé)		Steak haché au jus (oignons, ail, herbes de provence) Riz	 Colin sauce bouillabaisse (tomates,huile olive,soupe de poisson)
 S/VIANDE-S/PORC Filet de merlu normande (champignons, ail, oignons, crème) Courgettes persillées			 S/VIANDE-S/PORC Riz à l'indienne (tomates, ail, petit pois, epices tandoori, poivrons)	 Chou fleur persillé
 Saint Nectaire Camembert	 Carré frais Brie		Gouda Petit louis	 Fromage blanc sucré (55110 Clery le petit) Fromage blanc fruité
 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit) Semoule au lait	Fruit de saison Fruit de saison		 Brownie Gâteau basque	Fruit de saison Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local

(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Label rouge



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Pain :

Artisan Boulanger

