




















Menus du 03 au 07 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Chou fleur vinaigrette Macédoine mayonnaise</p>	<p> Salade verte et croustons (crudimo 57155 Marly) Salami et cornichons</p>		<p> Concombres vinaigrette (crudimo 57155 Marly) Tomates vinaigrette</p>	<p> Céleri remoulade (crudimo 57155 Marly) Salade de tortis au surimi</p>
<p> Macaronis à l'andalouse (courgettes, poivrons, champignons, paprika, petit pois, oignons) Emmental râpé</p>	<p> Sauté de bœuf sauce curry (curry, ail, crème, oignons) Jardinière de légumes  Pommes de terre</p>		<p>Boulettes d'agneau sauce orientale (oignons, cumin, canelle, raisins secs, pruneaux)  Semoule</p>	<p> Filet de colin meunière et citron</p>
	<p>S/VIANDE  Quenelles nature sauce mornay Jardinière de légumes  Pommes de terre</p>		<p>S/VIANDE  Pavé de merlu sauce orientale  Semoule</p>	<p>Navets pommes de terre à la crème</p>
<p>Saint Paulin Fraidou</p>	<p>Carré de l'Est  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Moulé à l'ail</p>		<p> Pont l'Evêque  Carré frais</p>	<p>Fromage fondu Coulommiers</p>
<p> Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p> Mousse au chocolat (55110 Clery le petit) Flan vanille</p>		<p> Purée Pomme -poire Compote pomme banane</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GOUT
by Etilor

etior 