










Menus du 10 au 14 Octobre 2022

Tous fou du goût : Les sauces

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de maïs Cœur de palmier vinaigrette aux agrumes</p>	<p>Betterave vinaigrette aux fruits rouges Œufs dur mayonnaise</p>		<p>Carottes râpées à la méridionale (crudimo 57155 Marly) (épices, safran, mayonnaise, ail, huile olive, basilic) Concombres vinaigrette</p>	<p>Tomates et dès de brebis (crudimo 57155 Marly) Vinaigrette au basilic Roulade de volaille-cornichons</p>
<p>Riz et dahl de lentilles corail (lentilles corail, carottes râpées, oignons, curry, lait de coco, gingembre)</p>	<p> poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de provence) Ratatouille et blé</p>		<p> Sauté de porc aux 2 moutardes outarde à l'ancienne et dijon Brocolis saveur du jardin (ciboulette, échalote, tomate)</p>	<p> Filet de lieu sauce gingembre curcuma</p>
	<p>S/VIANDE  Hoki à l' estragon Ratatouille et blé</p>		<p> S/VIANDE -S/PORC Brocolis saveur du jardin (ciboulette, échalote, tomate)</p>	<p> Spirales 1/2 complètes</p>
<p>Camembert Port salut</p>	<p>Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Brie</p>		<p>Emmental Tomme blanche</p>	<p>Fraidou Epi Fol</p>
<p> Fromage blanc et coulis de myrtilles Yaourt aromatisé</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>		<p> Cake à l'épeautre pomme tatin Gâteau aux chocolat</p>	<p> Yaourt à la mirabelle GAEC de SALM (88210 vieux moulin) Fromage frais fruité</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
GOÛT
by Elixir

