















## Menus du 17 au 21 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de lentilles</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Macédoine mayonnaise Chou rouge sauce enrobante</p>		 <p>Endive vinaigrette et noix (crudimo 57155 Marly) Concombre vinaigrette</p>	<p>Rillettes de sardine (sardine, fromage blanc, jus de citron, ciboulette, mayonnaise) Pâté de foie - cornichons</p>
 <p>Blanquette de dinde (crème, champignons, oignons, ail) Carottes Vichy</p> 	<p>Tortellini ricotta épinard</p>		 <p>Moules à la crème (crème, ail, oignons)</p>	 <p>Paleron de bœuf au jus (oignons, ail, herbes de provence) Haricots verts persillés</p>
 <p><b>S/VIANDE</b> Blanquette de saumon (crème, champignons, oignons, ail) Carottes Vichy</p> 			 <p>Riz</p>	 <p><b>S/VIANDE</b> Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, ciboulette, muscade, raz el hanout)</p>
<p>Brie Bûchette chèvre</p>	 <p>Saint Nectaire Petit moulé nature</p>		<p>Gouda Munster</p>	 <p>Yaourt nature (55110 Clery le petit) Fromage blanc fruité</p>
<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	 <p>Crème dessert vanille (55110 Clery le petit) Crème dessert chocolat</p>		 <p>Clafoutis aux pommes Tarte abricotine</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>

BIO



AOC-AOP



MSC  
(Pêche durable)



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable



Label rouge



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



LA PÉPINIÈRE DU  
**GOÛT**  
by Elixir

elior 