









Menus du 09 au 13 Janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie de volaille Maïs vinaigrette	LE JOUR DU VÉGÉ Salade de haricots verts persillés Salade verte croustons		Bio Chou rouge râpé vinaigrette aux raisins secs Carottes râpées	Bio Potage aux poireaux (poireaux, pommes de terre, crème)
 Hoki pané - citron	Bio Couscous végétarien (semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)		Bio Spirale bolognaise (bœuf haché,oignons,ail,sauce tomates,basilic) Emmental râpé	Choucroute (saucisse de Francfort , saucisson cuit, chou blanc , pommes de terre)
Pommes de terre persillées Carottes à la crème			Bio S/VIANDE Spirale sauce tomate Emmental râpé	 S/VIANDE / S/PORC Cnocrouste de la mer (cubes de colin, fruits de mer , chou blanc, pommes de terre)
Crème dessert au chocolat GAEC de SALM  (88210 vieux moulin) Bio Crème dessert caramel	 Saint Nectaire Bio Carré frais		 Boud chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Gouda	 Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit) Yaourt aromatisé
Petit beurre	Fruit de saison		 Purée de pommes GAEC de Maromchamp  (88 390 Gigney)	barre bretonne

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Produit Local

(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Label rouge



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Fairtrade

