














Menus du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Potage freuseuse (navets pommes de terre, oignons, crème) 	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise		Œuf dur vinaigrette Pâté de campagne cornichons	Céleri rémoulade Pomelos et sucre
 Omelette	 Steak de colin sauce bourride (safran, crème, julienne, oignons)		Nugget's de poulet - Ketchup Haricots verts persillés	Pot Au Feu et ses légumes (braisé de boeuf, carottes, poireaux, navets, pommes de terre)  Terroir Lorrain (54670 Millery) 
Ratatouille Pommes rissolées	 Purée de potiron		 S/VIANDE Nuggets de poisson Haricots verts persillés	 S/VIANDE Filet de Limande meunière Carottes persillées
 Montboissier Fraidou	 Fromage fondu Coulommiers		Emmental de chèvre Bûchette	 Fromage frais fruité (55110 Clery le petit) Fromage frais sucré
Fruit de saison	 Yaourt brassé à la banane Fromage blanc sucré		 Tarte au chocolat Tarte grillé aux pommes	Galette saint michel Sablé de Retz

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



by Elior

