








Menus du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Velouté carottes orange (carottes, jus d'orange, oignons, crème)</p>	 <p>LE JOUR DU VÉGE Salade verte maïs vinaigrette</p>		<p>Nouvel an lunaire du chef</p> <p>Nems de Légumes</p>	<p>Tarte au fromage</p>
<p>Fish and chips</p>	 <p>Chili végétarien (riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)</p>		<p>Sauté de porc sauce curry (crème,oignons,ail,curry) Nouilles chinoise</p>	<p>Rôti de dinde au jus Epinard hachés à la crème Pommes de terres vapeur</p> 
<p>Chou fleur persillés et pommes rösty sauce blanche (fromage blanc, ciboulette,ail,mayonnaise,jus de citron)</p>			<p>S/VIANDE-S/PORC</p> <p>Quenelles de poisson sauce curry (crème,oignons,ail,curry) Nouilles chinoise</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Œufs durs Epinard hachés à la crème Pommes de terres vapeur</p> 
<p>Fleur des sources Fromagerie Ermitage  (88140 Bulgneville) Pavé demi sel</p>	<p>Edam Munster</p>		<p>Saint paulin</p>	<p>Fraidou Petit moulé ail et fines herbes</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois chocolat Liegeois vanille</p>		 <p>Moelleux coco mandarine</p>	<p>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

