









Menus du 08 au 12 Juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre Salade de pois chiche	Salade de maïs radis rose Chou blanc vinaigrette		PAYS BASQUE Salade de courgettes au dès de brebis  (crudimo 57155 Marly)	LE JOUR DU Végé  Cake au fromage
Cordon bleu de dinde Ratatouille	Jambon braisé au jus (oignon, tomate, ail, thym) Lentilles au jus		 Marmite de poisson sauce basquaise (cubes de colin, tomate, oignons, cocktail fruits de mer, poivrons)	Œufs durs florentine (œuf dur, épinards béchamel)
S/VIANDE	S/VIANDE- S/PORC			
Pavé du fromager Ratatouille	Quenelle nature sauce tomate Lentilles au jus		Pâtes risoni	Pommes vapeur
Fromage frais fruité Vache qui rit	Brie Yaourt nature		 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)	Saint Paulin Petit suisse nature
 Fruit de saison	 Flan caramel (55110 Clery le petit) Crème dessert vanille		Gâteau Basque	 Fruit de saison

 BIO
  AOC
 Label rouge
 FAIRTRADE
 HVE
 IGP
 Pêche responsable
 Viande terroir lorrain
 Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application

 ME AND MYSELF!

 RESTEZ CONNECTÉS!
 Qualité, Menus, Allergènes, Nutri-Score, Actualités

