











## Menus du 02 au 05 Mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betterave vinaigrette Radis beurre</p>		<p> Tomates vinaigrette (<b>crudimo 57155 Marly</b>) Salade verte oeuf</p>	<p>Céleri râpé méditerranéen (ail, basilic, huile d'olive, mayonnaise)  (<b>crudimo 57155 Marly</b>) Macédoine de légumes mayonnaise</p>
FERIE	<p> Brandade de Poisson (purée de de pommes de terre, colin alaska, lait, oignons, ail)</p>		<p>Steak haché de bœuf sauce basquaise (tomates, poivrons, herbes de provinces)</p>	<p> Œufs florentine</p>
	<p> Salade verte</p>		<p>Pommes rissolées Haricots verts persillées</p>	<p> Epinards béchamel Blé </p>
	<p>Boud chou <b>Fromagerie Ermitage</b>  (<b>88140 Bulgneville</b>) Munster</p>		<p>Emmental Brie</p>	<p> Flan nappé caramel (<b>55110 Clery le petit</b>) Flan vanille</p>
	<p>Ile flottante Fruit de saison</p>		<p> Purée de pommes Fruit de saison</p>	<p>Madeleine 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



by Etilor

