






Menus du 05 au 09 Juin 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Melon Salami et cornichons | Taboulé Betterave vinaigrette | | Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly) Maïs vinaigrette | Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly) Radis beurre |
|  Paella au poisson (cubes de colin, riz, poivrons, fruits de mer, petits pois, tomates, oignons) | Sauté de Poulet sauce rougail (tomates,ail, oignons, herbes de provence,jus de citrons,curcuma) | | Saucisse de Francfort | Penne tandoori (poireaux,carottes,navets,oignons, haricots rouges,épices tandoori) |
| | Spaghetti Courgettes béchamel | | Purée de pommes de terre Poêlée de légumes | |
| Gouda Coulommiers |  Flan vanille (55110 Clery le petit) Flan chocolat | | Emmental Fromage fondu | Rouy Petit moulé nature |
|  Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit) Fruit de saison | Madeleine Fruit de saison | |  Purée de pommes Fruit de saison |  Crème dessert pistache GAEC de SALM (88210 vieux moulin) Fruit de saison |

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



LA PÉPINIÈRE DU
GOUT
by Elior

elior 