








# Menus du 10 au 14 Avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine mayonnaise Tomates vinaigrette		Œufs durs piccallili ( cornichon, crème, chou fleur, carottes, mayonnaise, paprika) Roulade de volaille cornichons	 Carottes râpées (crudimo 57155 Marly ) Maïs vinaigrette
FERIE	 Couscous végétarien ( semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)		 Filet de hoki sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomates, ail, huile d' olive)	Lasagne bolognaise Salade verte
			Riz safrané Haricots beurre	
	 Fromage frais aux fruits (55110 Clery le petit) Fromage frais nature sucré		 Fleur des sources Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville ) Petit moulé aux noix	Pavé demi sel Edam
	Gâteau basque Fruit de saison		 Tarte Poire Bourdaloue (amande) Fruit de saison	 Flan au chocolat (55110 Clery le petit) 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 