















Menus du 12 au 16 Juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque Macedoine mayonnaise	Œuf dur mayonnaise Salade de haricots verts		Céleri râpé méditerranéen (ail, basilic, huile d'olive, mayonnaise)  (crudimo 57155 Marly) Roulade de volaille	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly) Tomates vinaigrette
 Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de Provence) (Siebert 67120 Ergersheim)	 Pavé de merlu sauce oseille (crème,oignons,jus de citron,oseille)		Paupiette de veau sauce vallée d'Auge (jus de pomme, cidre,oignons,crème, champignons,ail)	 Couscous végétarien (semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)
Blé Petit pois carottes	Pommes cubes persillées Julienne de légumes		 Coquillettes demi complète Emmental râpé Navets à la crème	
 Lingot d'or Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Fraidou	Camembert Petit moulé noix		Brie Edam	  Saint Nectaire Vache qui rit
 Yaourt à la fraise GAEC de SALM  (88210 vieux moulin) Fruit de saison	Eclair au chocolat Fruit de saison		  Cake abricots vanille Fruit de saison	 Flan nappé au caramel (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

