










Menus du 15 au 19 Mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes mayonnaise Tomate vinaigrette  (crudimo 57155 Marly)</p>	<p> Radis beurre (crudimo 57155 Marly) Oeuf mayonnaise</p>			
<p>Galopin de veau sauce charcutière (cornichons,tomates,oignons)</p>	<p> Filet de hoki au beurre blanc (crème, beurre , échalote)</p>		FERIE	Pont de l'ascension
<p>Purée de pommes de terre Petit pois carottes au jus</p>	<p>  Quinoa Courgettes </p>			
<p>Carré de l'Est  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Petit moulé ail et fine herbes</p>	<p> Fleur des sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Petit louis</p>			
<p>Beignet à la framboise Fruit de saison</p>	<p> Yaourt brassé à la banane Fruit de saison</p>			

BIO



AOC-AOP



MSC
(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable



Label rouge



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



LA PÉPINIÈRE DU
GÔUT
by Elior

elior 