













# Menus du 22 au 26 Mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Fan de Carotte	VENDREDI
 Salade verte et croutons <b>(crudimo 57155 Marly)</b> Betterave vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote Pomelos et sucre		 Bâtonnets de <b>carottes</b> sauce fromage blanc citron ciboulette <b>(crudimo 57155 Marly)</b>	 Concombre vinaigrette <b>(crudimo 57155 Marly)</b> Tomates vinaigrette
 Blé végétarien houmous (blé, pois chiche, tomates, julienne de légumes, ail, oignons, épices colombo)	Sauté de porc au miel (miel, oignons, ail)		 Emincé de poulet au jus (oignons, ail, herbes de provence) <b>(Siebert 67120 Ergersheim)</b>	 Pavé de merlu crème citron (jus de citron, crème, oignons, ail, safran)
	Tortis Brocolis saveur du soleil		Petit pois Carottes saveur sauge	Riz Julienne de légumes
 Pont l'Évêque Pavé demi sel	Saint paulin Emmental		 Petit suisse <b>(55110 Clery le petit)</b>	 Le roussot <b>Fromagerie Ermitage</b> <b>(88140 Bulgneville)</b> Brie
 Fruit de saison Flan au chocolat <b>(55110 Clery le petit)</b>	 Fromage blanc aux fruits <b>(55110 Clery le petit)</b> Fruit de saison		 Carotte cake Fruit de saison	Compote pomme fraise 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

