









Menus du 30 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p style="text-align: center;">Maïs vinaigrette Cœur de palmier vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>		<p style="text-align: center;">Tomate mozzarella vinaigrette du terroir (balsamique)  (crudimo 57155 Marly) Endive vinaigrette</p>	<p style="text-align: center;">Œufs durs mayonnaise Salami cornichons</p>
FERIE	<p style="text-align: center;"> Cubes de colin sauce orientale (cumin, légumes couscous,tomates,oignons)</p>		<p style="text-align: center;">Cappelletti sauce tomate basilic Emmental râpé</p>	<p style="text-align: center;">Sauté de bœuf sauce curry (crème,oignons,curry,ail)  Terroir Lorrain  (54670 Millery)</p>
	<p style="text-align: center;">Semoule Gratin du sud (courgettes,tomates,crème)</p>			<p style="text-align: center;">Pommes de terre sautées Jardinière de légumes</p>
	<p style="text-align: center;">Carré de l'Est  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Fromage fondu</p>		<p style="text-align: center;">Mimolette Camembert</p>	<p style="text-align: center;">Yaourt aromatisé  (55110 Clery le petit) Yaourt nature sucré</p>
	<p style="text-align: center;"> Fromage blanc sucré (55110 Clery le petit) Fruit de saison</p>		<p style="text-align: center;"> Tarte aux poires Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Eclair au chocolat Fruit de saison</p>

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
GÔUT
by Etilor

elior 