

Menus du 14 au 18 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf durs mayonnaise Salade verte	Maïs vinaigrette cœur de palmier vinaigrette		Macédoine mayonnaise Courgettes râpées vinaigrette	Carottes râpées (crudimo 57155 Marly) Salami et cornichons
 Raviolis au tofu Emmental râpé	Sauté de boeuf sauce hongroise (oignons, champignons, tomates, paprika)  Terroir Lorrain (54670 Millery)		Choucroute (saucisse de Francfort , saucisson cuit, chou blanc , pommes de terre)	Poissonette - citron
	Jeunes carottes miel orange Pommes de terre cubes persillées		 S/PORC Choucroute de la mer (cubes de colin, fruits de mer , chou blanc, pommes de terre)	Haricots verts Riz à la sauce tomate
Carré de L'est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Petit moulé ail et fine herbe	Gouda Croc lait		 Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit) Fromage blanc fruité	 Vache qui rit Emmental
Compote de pommes Fruit de saison	Barre bretonne Fruit de saison		Tarte normande Fruit de saison	Semoule au lait 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
GOÛT
by Elior

elior 

