









Menus du 21 au 25 Novembre 2022

			LE JAPON		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Betterave vinaigrette Œufs durs mayonnaise	Salade de pommes de terre Laitue iceberg		Chou blanc mariné (chou blanc, vinaigre de riz, sauce soja)	Crêpe au fromage	
 Pavé de merlu sauce basilic (oignons, basilic, tomates)	Omelette		Emincé de volaille laquée japonaise (gingembre, jus de citron, sauce soja)	 Saucisse fumée Quenelles nature sauce tomate S/PORC	
Jardinière de légumes Pommes vapeur	 Ratatouille et Quinoa 		Courgettes à l'ail Riz	Purée de carottes Lentilles au jus	
Brie Petit moulé nature	 Carré frais Mimolette		Coulommiers Fromage Fondu	Petit suisse nature et sucre (55110 Clery le petit)  Fromage frais aux fruits	
Crème dessert praliné Fruit de saison	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit) Fruit de saison		 Cake Hanaricot (compote de pommes cassis, haricots rouges, amande en poudre)	Beignet au chocolat Fruit de saison	

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)



