










Menus du 11 au 15 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Salade de haricots verts	 Radis beurre (crudimo 57155 Marly) Roulade de volaille		 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly) Surimi mayonnaise	 Céleri à la remoulade (crudimo 57155 Marly) Pomelos et sucre
Blanquette de dinde (tomates, oignons, champignons, crème, ail, mélanges petits légumes)	 Filet de lieu noir sauce matelote (champignons, ail, carottes, herbes de provence)		Pépinettes haricots blanc coco (Pépinette, haricots blanc, paprika, lait de coco, oignons, poivrons, carottes, moutarde, ail)	Normandin de veau sauce lyonnaise (oignons, ail) Emmental râpé
Pommes rissolées Julienne de légumes	Purée de courgettes			Pommes boulangères Petit pois carottes
Emmental Croq lait	 Carré de l'Est Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Petit moulé ail et fine herbes		 Fromage frais fruité (55110 Clery le petit) Fromage frais sucré	 Lingot d'or Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville) Bûchette mi chèvre
 Flan vanille Fruit de saison	Compote pomme banane Fruit de saison		 Cake chocolat blanc Fruit de saison	Tarte grillé aux pommes 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 