

Menus du 03 au 07 Février 2020

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
 Salade verte	 Potage de légumes (poireaux, courgettes, carottes)	 Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse et sucre	Salade de pâtes
 Hachis parmentier	Escalope de blé pané	 Galopin de boeuf sauce lyonnaise	 Sauté de dinde sauce potiron curcuma	 Filet de limande meunière et citron
	 Chou fleur béchamel	 Riz	 Poelée de légumes	 Navets pommes de terre à la crème
Camembert	 Munster	Fromage fondu	 Yaourt nature	Petit Moulé
 Poire	Crème dessert caramel	Compote Pomme fraise	Crêpe nature sucrée	 Pomme

Produit bio



Label Rouge



Viande du
Terroir Lorrain



Fromage AOP



viande française



Race à viande



Produit local



Pêche issue du développement
durable



Recette des chefs



Recette Ducase



fait maison

elior

Menus du 10 au 14 Février 2020

LE JOUR DU	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de courgettes et pommes de terre	Betterave vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte œuf dur	Carottes râpées
 Œufs durs Florentine (œufs durs, épinards haché, pommes de terres, béchamel)	 Boulettes d'agneau sauce orientale 	 Jambon de paris sauce chasseur	 Filet de colin meunière coco	Knack s/porc : Knack de volaille
	 Semoule	 Papillons	 Ratatouille et blé (tomate,courgettes,aubergines,oignons,poivrons)	Purée
Bûchette chèvre	Brie	 Carré lorrain	Croq lait	 Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Clémentine	Poire	 Cake aux pépites de chocolat	Orange

Produit bio
Label Rouge

Viande du Terroir Lorrain
Fromage AOP

Race à viande
Pêche issue du développement durable

Produit local
Viande de France

Recette des chefs

fait maison