







Menus du 04 au 08 Février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI
Courgettes râpées	Salade de haricots verts	Pizza	Salade Chinoise	Salade piémontaise
 Emincé de poulet lyonnaise	 Cubes de colin sauce orientale	 Galopin de veau sauté normande	Boulettes Azuki	 Sauté de dinde potiron curcuma <i>Recette Ducasse</i>
Printanière de légumes	Coquillettes	Purée	Riz cantonais	Poêlée de légumes béarnaise <i>Recette Ducasse</i>
 Camembert	Croq lait	Fromage fondu	Yaourt nature sucré	Petit Moulé
 Pomme	Crème dessert chocolat	Orange	Moëlleux au jasmin	Compote de Pomme <i>Recette Ducasse</i>

Label Rouge



Viande du
Terroir Lorrain
Fromage AOP



viande française









Produit local
Pêche issue du développement durable




elior 

Menus du 25 Février au 1 Mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Concombre vinaigrette	Potage	Carottes râpées	Salade fantaisie	Macédoine de légumes
 Sauté de dinde sauce normande <i>Recette Ducasse</i>	Croq vegie fromage	 Brandade de poisson	Saucisse S/P: Omelette Nature	 Steak de colin à l'huile parfumé <i>Recette Ducasse</i>
Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petit pois, haricots verts, oignons)	Riz piperade		Lentilles	Epinards hachés Pommes de terre béchamel
Fraidou	 Fromage blanc sucré	 Camembert	Yaourt aromatisé	Brie
Liégeois à la vanille	Orange	Abricots au sirop	Cake au chocolat	 Pomme

Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 
 Fromage AOP 

Pêche issue du développement durable 

Produit local 
 Viande de France 

elior 