














Menus du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Macédoine Mayonnaise (carottes , petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Salade de lentilles	 Salade de pommes de terre	 Chou blanc méridionale	 Salade de Concombre
  Chili con carne et riz (viande hachée de bœuf , haricots rouge , maïs et riz)	 Colin meunière	Nuggets de volaille	  Boulettes d'agneau forestière (oignons, champignons)	Omelette
	 Courgettes persillées	 Chou Fleur Béchamel	 Poelée de légumes	 Penne sauce Tomate
Fromage fondu	Brie	Fraidou	Yaourt nature sucré	Tomme
Mousse chocolat	Raisin noir	 Pomme	Fourrandise fraise	Banane

Produit bio



Label Rouge



Viande du Terroir Lorrain



Fromage AOP



viande française



Race à viande



fait maison



Produit local



Pêche issue du développement durable



Recette ducasse conseil
























Recette des chefs



elior 













Menus du 7 au 11 octobre 2019


Tous fous du goût - Découverte des saveurs

Tous fous du goût - Découverte des saveurs				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou fleur sauce cocktail	 Salade verte vinaigrette saveur des Antilles <small>(salade verte , croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</small>	 Salade ronde <small>(radis rondelle - basilic)</small>	 Tomate mozzarella	 Carottes râpées vinaigrette <u>Acide</u>
  Sauté de porc Vallée d'Auge <small>(champignons, jus de pomme)</small> S/porc: Boulettes au pistou	 Tortellini tricolore ricotta spinaci sauce tomate <u>Acide et salé</u>	 Médailon de merlu sauce citron <u>Acide</u>	  Emincé de poulet sauce lentilles corail	  Filet de hoki sauce tajine (safran, cannelle, cumin, tomate, raisins secs , pruneaux)
 Pommes de terre et navets crème à la moutarde <u>Amer,</u> <u>acide et salé</u>		 Riz créole	 Haricots beurre ciboulette	  Semoule
Pavé demi sel	Coulommier	 Petit suisse sucré	Emmental	Petit Moulé aux noix
 Yaourt aux myrtilles	 Salade Arlequin <small>(cocktail de fruits, basilic , jus d'orange)</small>	Poire	Tarte au citron <u>Sucré et acide</u>	Compote de Pomme

Produit bio 	Viande du Terroir Lorrain 	Race à viande 	Produit local 	Recette des chefs 
Label Rouge 	Fromage AOP 	Pêche issue du développement durable 	Viande de France 	
		fait maison 	Recette ducasse conseil 	

Menus du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	 Salade haricots verts	Pamplemousse	 Céleri râpé sauce échalote	 Carottes râpées vinaigrette
Pavé de blé pané	 Galopin de veau chasseur	 Bœuf braisé mironton (oignons, tomates) 	Saucisses s/porc: Galette Italienne	Lasagnes au saumon
 Epinars béchamel	Pommes sourire	 Printanière de légumes	  Lentilles	
Croqlait	 Carré de l'est	Gouda	 Fromage blanc nature sucré	Buchette mi-chèvre
Orange	Liégeois chocolat	Yaourt arôme	Tarte au flan	Compote pomme banane

Produit bio 

Label Rouge 

Viande du
Terroir Lorrain

Fromage AOP 


Viande de France

Race à viande 

fait maison 




Produit local 

Pêche issue du développement
durable 

Recette ducasse conseil



Recette des chefs 

elior 