

Menus du 06 au 10 Janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE JEUDI	LE JOUR DU VENDREDI
Salade de pâtes	Salade de mâche et maïs	Célieri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	 Potage Paysan (carottes, courgettes, poireaux, pommes de terre, oignons, crème)
Nuggets de volaille	 Paëlla au poisson	Normandin de veau sauce chasseur (champignons,)	Boulettes de Boeuf mironton (oignons, tomate)	 Œufs durs béchamel
 Printanière de légumes (pomme de terre, carottes, petit pois, haricots verts, oignons)		Flageolets	 Macaronis	 Chou- fleur- pommes de terre
Yaourt nature sucré	Camembert	Edam	Fromage Fondu	 Fromage blanc sauce fraise
 Pomme	Compote pomme abricot	Flan chocolat	Galette des rois à la frangipane	Orange

Produit bio
Label Rouge



Viande du Terroir Lorrain
Fromage AOP



viande française
Race à viande
recette du chef



Produit local
Pêche issue du développement durable



fait maison

Recette Ducase



elior

Menus du 13 au 17 Janvier 2020

LUNDI	LE JOUR DU Végé	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Trio de crudité	Chou blanc vinaigrette	Salade verte croûtons	Pâté de foie s/porc: Roulade de volaille
Emincé de poulet Tex Mex (oignons, ail, poivrons, tomate,maïs, paprika)	Croq veggie au fromage	Cordon Bleu	Tartiflette (lardons, crème, oignons, béchamel , pommes de terre)	Steak haché de thon sauce citron (jus de citron, crème, oignons, ail, safran)
Petits pois carottes	Riz ratatouille	Epinards et pommes de terre béchamel	s/porc: Tartiflette dinde	Coquillettes
Petit suisse sucré	Fraidou	Saint Nectaire	Carré de l'Est	Petit moulé ail fine herbes
Madeleine	Poire	Pêche au sirop	Tarte normande	Pomme

Produit bio
Label Rouge

Viande du Terroir Lorrain
Fromage AOP

Race à viande
Pêche issue du développement durable
recette du chef

Produit local
Viande de France
 RECETTE MAISON fait maison

Recette Ducase
elior

Menus du 20 au 24 Janvier 2020

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Crêpe au fromage	Salade verte maïs	Salade de carottes	Potage de légumes variés (carottes,courgettes,haricots)
Galopin de boeuf sauce tomate oignons	Poissonette panée - citron	Omelette	* Potée Lorraine (echine de porc, saucisse fumée, chou vert, carottes,poireaux,navets, pommes de terre) S/porc: Potée sans porc (volaille) 	Tortellini ricotta spimaci tomate
Jardinière de légumes persillées	Purée de brocolis	Blé piperade		
Coulommiers	Fromage blanc sucré	Petit moulé ail et fines herbes	St Paulin	Petit cotentin
Compote pomme vanille	Clémentine	Pomme	Poire	Crème dessert vanille

Produit bio

Label Rouge

Viande du
Terroir Lorrain

Fromage AOP

Viande de France

Race à viande

recette du chef

Produit local

Pêche issue du développement
durable

RECETTE
MAISON fait maison

Recette Ducase

elior

Menus du 27 au 31 Janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	NOUVEL AN CHINOIS	LE JOUR DU VEGE
			JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise	 Céleri méditerranéen	 Salade de pâtes au pesto	 Salade asiatique (chou chinois râpé , oignons frits , vinaigrette sauce soja)	 Potage poireaux Pommes de terre
Nuggets de poisson - citron	 Bœuf bourguignon	 Filet de Hoki sauce normande (champignons)	Nems de poulet	 Ravioli au tofu
 Carottes navets à la crème	Pommes vapeur persillées	 Haricots verts à la provençale	 Riz cantonais	
Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	 Carré de l'est	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
kiwi	Flan vanille	Clémentines	 Gâteau ananas et caramel	 Pomme

Produit bio

Label Rouge

Viande du Terroir Lorrain

Fromage AOP

Viande de France

Race à viande

recette du chef



Produit local

Pêche issue du développement durable

fait maison



Recette Ducase

elior