


















Menus du 27 Février au 03 Mars 2023


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Potage potimarron (pommes de terre, crème, potimarron)</p>	<p>Maïs et cœur de palmier</p>	<div style="background-color: #e8f5e9; padding: 2px; text-align: center; font-size: small;">LE JOUR DU Végé</div> <p>Carottes râpées vinaigrette au miel  (crudimo 57155 Marly)</p>	<p>Salade verte croustons  (crudimo 57155 Marly)</p>
<p>Paupiette de veau sauce navarin (oignons, ail, herbes de Provence, tomates, navets, carottes) Petits pois carottes</p>	 <p>Filet de hoki sauce waterzoi (échalote, crème, julienne, poireaux, oignons)</p>	<p>Pépinettes lentilles curry (oignons, ail, tomate, champignons, curry, coriandre, crème, lentilles)</p>	<p>Rôti de bœuf sauce marenge (champignons, ail, oignons, tomate)  Terroir Lorrain (54670 Millery)  Chou fleur persillé - pommes de terre</p>
	<p>Riz créole</p>		
 <p>Saint nectaire</p>	<p>Fleur des sources  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>	<p>Brie</p>	<p>Fromage blanc sucré  (55110 Clery le petit)</p>
<p>Yaourt aromatisé  (55110 Clery le petit)</p>	<p>Crème dessert pistache  (55110 Clery le petit)</p>	 <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>


BIO 

Produit Local
(région Grand Est) 

Commerce équitable 

AOC-AOP 


Viande terroir lorrain 


Label rouge 

MSC
(Pêche durable)












Elaboré sur


Pain





LA PÉPINIÈRE DU GÔÛT
by Elior 


Menus du 06 au 10 Mars 2023


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Potage crécy (carottes, pommes de terre, crème)	Friand au fromage	<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;"> LE JOUR DU  </div> Céleri à la remoulade (crudimo 57155 Marly) 
Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de Provence)  (Siebert 67120 Ergersheim) Haricots coco à la tomate	 Steak de colin sauce normande (champignons, oignons, crème)	Jambon braisé (oignons, herbes de Provinces) Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Boulgour égréné à la marocaine (égréné de pois, tomate, oignons, cumin, cardamome, raisins de Corinthe, abricots secs)
	Pommes de terre rissolées	 S/PORC Filet de limande sauce aneth Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	
Carré de l'est  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Emmental	Boud chou  Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Bûchette de chèvre
 Flan au chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Clafoutis aux poires	 Yaourt au cassis GAEC de SALM (88210 vieux moulin)


BIO 

Produit Local
(région Grand Est) 

Commerce équitable 


AOC-AOP 


Viande terroir lorrain 

Label rouge 

MSC
(Pêche durable)





Elaboré sur




Pain 





LA PÉPINIÈRE DU GÔÛT
by Elior 

Menus du 13 au 17 Mars 2023














LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	LE JOUR DU Végé	Salade coleslaw  (crudimo 57155 Marly)	 Potage paysan (carottes, poireaux, pommes de terre , oignons)
Boulettes de bœuf à la lyonnaise Flageolets persillés	Brouillade d'œuf	 Pennes demi complète à la carbonara (crème,lardons,oignons) Emmental râpé	 Filet de hoki sauce aigre douce (ail,oignons, crème, raisin, aigre douce)
	 Quinoa aux petits légumes 	 S/PORC Pennes demi complète au saumon Emmental râpé	Brocolis Pommes de terre vapeur
Crème dessert à la vanille  (55110 Clery le petit)	Edam	 Petit suisse sucré (55110 Clery le petit)	Mimolette
Madeleine	Fruit de saison	 Purée de pommes	Semoule au lait


 **BIO**
  **AOC-AOP**
  **MSC**
 (Pêche durable)
  **Pain**

 **Produit Local**
 (région Grand Est)
  **Viande terroir lorrain**
  **Elaboré sur**


 **Commerce équitable**
  **Label rouge**
  **LA PÉPINIÈRE DU GÔÛT**
 by Elior
  **elior**


Menus du 20 au 24 Mars 2023


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">LE JOUR DU </div> Potage cultivateur (carottes, navets , poireaux, pommes de terre)	<div style="background-color: #663399; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Inde New Délices</div> Carottes râpées sauce raïta  (crudimo 57155 Marly) (cumin, copeaux de radis, huile d'olives, yaourt nature, coriande, échalotes)	 Chou blanc vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
Galopin de veau sauce Vallée d'Auge (oignons, champignons, crème, jus de pomme) Haricots beurre	 Couscous végétarien (semoule , légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)	 Emincé de poulet à l'Indienne (oignons, ail, curry, crème) (Siebert 67120 Ergersheim) Riz	 Brandade de poisson (colin d'alaska, purée de pommes de terre, ail, lait)
			
 Le roussot Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	 Yaourt nature (55110 Clery le petit)	 Carré frais
Fruit de saison	Barre bretonne	 Cake chocolat haricot rouge	Fruit de saison


BIO 

Produit Local
(région Grand Est)


Commerce équitable 


AOC-AOP 


Viande terroir lorrain 

Label rouge 










MSC
(Pêche durable)






Elaboré sur 




Pain Artisan 


LA PÉPINIÈRE DU **GOÛT**
by Elior 

Menus du 27 au 31 Mars 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage Dubarry (choux-fleur, pommes de terre, crème, oignons)	Œufs durs mayonnaise	 Céleri vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)
Paupiette de saumon sauce aneth	Bourguignon de bœuf (carottes, champignons, ail, oignons)  Terroir Lorrain (54670 Millery)  Carottes et navets	Rôti de porc basquaise (oignons, tomate, herbes de Provence) Coquillettes Emmental râpé	Riz égréné végétarien asiatique (égréné de pois, ail, oignons, sauce soja, coriandre, champignons, gingembre)
Epinards et pommes de terre béchamel		S/PORC Coquillettes à l'italienne (lentilles, tomates,poivrons, thym, brunoise de légumes) Emmental râpé	
Emmental	 Lingot d'or Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Brie	 Fromage frais aux fruits (55110 Clery le petit)
Crème dessert chocolat  GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Fruit de saison	 Cake à l'orange	Fruit de saison

BIO 
 AOC-AOP 
 MSC (Pêche durable) 
 Pain Artisan 
 LA PÉPINIÈRE DU GÔÛT by Elior 

Produit Local (région Grand Est) 
 Viande terroir lorrain 
 Elaboré sur 

Commerce équitable 
 Label rouge 