










Menus du 01 au 05 Avril 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	 Potage de courgettes (Pomme de terres, courgettes, oignons, crème)	 Œufs durs au Nid (carottes râpées, œuf, salade verte)	 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
FERIE	 Pavé de merlu ciboulette (crème, oignons, ciboulette, ail)	Boulettes d'agneau sauce navarin (carottes, navets, tomates, oignons) Flageolets	Tortellini ricotta épinard
	Jardinière de légumes		
	 Fleur des Sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Gouda	 Fromage frais nature (55110 Clery le petit)
	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	 Fruit de saison Coccinelle en chocolat	 Cake aux pralines roses

BIO 

Produit Local
(région Grand Est)

Commerce équitable

AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge



Pêche responsable 

Elaboré sur



Menus du 08 au 12 Avril 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; font-size: small;">LE JOUR DU Végé</div>  Céleri râpé rémoulade (crudimo 57155 Marly)	 Carottes râpées vinaigrette
 Hachis parmentier (purée de pommes de terre,haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)	 Hoki sauce armoricaine (crème,tomate,ail,oignons, estragon)	 Blé à l' andalouse (courgettes, champignons, maïs, safran, petits pois, poivrons, paprika, tandoori)	 Jambon braisé Epinards hachés à la crème
	Riz		 S/PORC Quenelles natures mornay Epinards hachés à la crème 
Tomme	 Le Roussot Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	Brie	Edam
Fruit de saison	 Flan vanille (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	 Tarte poire amande



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable















Label rouge



Elaboré sur



Menus du 15 au 19 Avril 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">LE JOUR DU </div> <p>Salade verte et croustons</p>	 <p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p>	 <p>Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>	 <p>Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise) (crudimo 57155 Marly)</p>
<p>Nugget's de blé</p>	<p>Sauté de porc sauce dijonnaise (oignons, crème, moutarde) Haricots verts</p>	<p>Penne bolognaise (bœuf haché, oignons, ail, sauce tomates, basilic) Emmental râpé</p>	 <p>Steak de colin sauce bourride (julienne de légumes, oignons, crème, épices paella)</p>
<p>Pommes rissolées Ketchup</p>	<p>S/PORC</p> <p>Œuf brouillé Haricots verts</p>		<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Saint paulin</p>	 <p>Boud Chou Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>	<p>Bûchette mi chèvre</p>	<p>fromage fondu</p>
 <p>Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)</p>	<p>Fruit de saison</p>	 <p>Crème dessert caramel GAEC de SALM (88210 vieux moulin)</p> 	  <p>Purée de pomme</p>

BIO 

AOC



Pêche responsable 

Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable



Label rouge



Elaboré sur



LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT
by Elior

elior 