

Menus du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade verte et croûtons Taboulé</p>	<p>Chou fleur sauce cocktail Macédoine mayonnaise</p>	<p>Salade de Tomates</p>	<p>Pastèque Melon</p>	<p>Concombre à la crème Carottes râpées</p>
<p>Omelette nature BIO</p>	<p>Croustillant du fromager</p>	<p>Emincé de dinde à la Lyonnaise (oignons, ail) Pommes rissolées</p>	<p>Sauté de bœuf au jus Terroir Lorrain Haricots verts persillés</p>	<p>Chipolatas jus aux herbes</p>
<p>Tian de légumes (tomates, courgettes, pommes de terre, thym, ail) et Blé</p>	<p>basmati BIO Riz</p>	<p>Filet de limande à la crème Pommes rissolées</p>	<p>Steak de colin au citron Haricots verts persillés</p>	<p>Quenelles nature sauce armoricaine (tomates, oignons, estragon, ail) Purée de pommes de terre</p>
<p>Camembert Fromage fondu</p>	<p>Tomme blanche Emmental</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Pointe de brie Coulommiers</p>	<p>Munster Petit suisse nature</p>
<p>Yaourt brassé à la banane Yaourt brassé mirabelles CAEG de SALM</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage) Fruit de saison</p>	<p>Abricots au sirop</p>	<p>Cake aux pépites de chocolat Cake Framboises</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage) Fruit de saison</p>

BIO



AOP/AOC



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Pain :

Artisan Boulanger



Produit Local
(région Grand Est)



Viande de France



VEGETARIENS / POISON