

Menus du 20 au 24 septembre 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|---|
| <p>Salade de pommes de terre à l'échalote </p> <p>Salade de tortis au surimi</p> | <p> Radis beurre</p> <p>Laitue iceberg croûtons</p> | <p></p> <p>Pastèque BIO</p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Céleri rémoulade</p> <p>Salade de tomates</p> | <p> Concombre vinaigrette - feta</p> <p>Roulade de volaille - cornichons</p> |
| <p> Emincé de bœuf aux oignons (crème, oignons, ail)</p> <p> Terroir Lorrain</p> <p>Chou fleur persillé </p> | <p>Filet de limande meunière- citron </p> | <p> Boulettes d'agneau façon </p> <p>tajine (tomates, raisins, pruneaux, cannelle, oignons, cumin)</p> <p> Semoule</p> | <p> Papillons à la méditerranéenne </p> <p>(courgettes, tomates, laurier, thym, lentilles)</p> | <p> Burger de veau sauce navarin </p> <p>(carottes, navets, tomates)</p> <p>Petit pois au jus </p> |
| <p> Omelette sauce tomate</p> <p>Chou fleur persillé </p> | <p> Ratatouille et riz BIO </p> | <p> Cubes de colin tajine </p> <p>Semoule </p> | | <p> Cubes de colin sauce waterzoï </p> <p>Petit pois au jus</p> |
| <p>Gouda Fromy</p> | <p> Pont l'évêque Camembert</p> | <p></p> <p>Carré frais</p> | <p>Brie BIO </p> <p>Carré frais BIO </p> | <p>Camembert Fromage fondu</p> |
| <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p> | <p> Fruit de saison BIO (selon arrivage)</p> <p>Fruit de saison BIO</p> | <p></p> <p>Compote pomme fraise</p> | <p> Entremet au caramel</p> <p>Semoule au lait</p> | <p> Fruit de saison BIO (selon arrivage)</p> <p>Fruit de saison BIO</p> |

BIO

Produit Local
(région Grand Est)

AOP/AOC

Viande de France

MSC
(Pêche durable)

Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)

Pain :
Artisan Boulanger

elior

VEGETARIENS / POISON