




















SEMAINE 28

Menus du 11 au 15 JUILLET 2022

SCOLAIRE SAINT DIE
VACANCES

LUNDI	LE JOUR DU  MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette du terroir 	Carottes râpées	 Œuf dur mayonnaise	Férié	Salade asiatique
Saucisse fumée Lentilles vertes et carottes 	 Tortis méditerranéenne	 Sauté de veau au jus Courgettes provençale		 Brandade de poisson
 Filet de saumon sauce lombarde Lentilles vertes et carottes 		 Filet de hoki meunière Courgettes provençale	Férié	
 Fromage blanc et sucre CLERILAIT	 Emmental râpé	 Munster		 Petit Louis
Fruit du jour	 Crème dessert vanille CLERILAIT	Fraises au sucre	Férié	 Yaourt aromatisé à la myrtille GAEC de Salm



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Laber Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

elior 