

Menus du 30 Janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Cœur de palmier vinaigrette	Macédoine de légumes	La chandeleur	Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)
 Hachis parmentier (purée de pommes de terre,haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates) S/VIANDE	 Hoki sauce rougail (citron,tomate,curcuma,ail)	Omelette	 LE JOUR DU  Macaronis andalouse (courgettes, poivrons,champignons, paprika, petit pois, oignons) Emmental râpé	Potée Lorraine (Echine de porc, saucisse fumée, chou vert ,carottes ,poireaux,navets, pommes de terre) S/p: poté sans porc : saucisse de volaille- rôti de dinde
Brandade de Poisson (purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)	 Petit pois au jus	Riz à la tomate		S/VIANDE Œuf brouillé Légumes pour potée
Saint paulin	 Crème dessert à la pistache GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Emmental	 Lingot d'or Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)	 Petit suisse sucré (55110 Clery le petit)
Fruit de saison	Petit beurre	 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Crêpe moelleuse sucrée	Poire au sirop

 BIO
  AOC-AOP
  MSC (Pêche durable)
  Produit Local (région Grand Est)
  Viande terroir lorrain
  Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers)
  Label rouge
  Commerce équitable
  LA PÉPINIÈRE DU GOÛT by Elior
  elior

Menus du 06 au 10 Février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Potage aux poireaux (poireaux, pommes de terre, crème)</p>	<p>Maïs vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre échalote</p>	 <p style="text-align: center;">Céleri rémoulade (crudimo 57155 Marly)</p>	 <p style="text-align: center;">LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p style="text-align: center;">Œufs durs piccallili (cornichon, crème,chou fleur,carottes,mayonnaise,paprika)</p>
 <p>Médailon de merlu sauce oseille (crème,oseille,citron,ail)</p>	<p>Bœuf bourguignon (champignons, carottes ,oignons, herbes de Provence)</p> <p> Terroir Lorrain (54670 Millery)</p> <p>Beignets de chou fleur</p>	<p>Galopin de veau à l'hongroise (paprika,oignons,ail, crème,tomates) Carottes persillées</p>	<p style="text-align: center; background-color: #d97e50; color: white;">Recette Régionale</p> <p style="text-align: center;">Quiche Lorraine (lardons, œufs, lait, emmental) Salade verte</p>	 <p style="text-align: center;">Dahl de lentilles corail et riz (lentilles, carottes,oignons,tomate, gingembre, lait de coco, curry)</p>
<p>Pommes vapeur</p>	<p style="text-align: center;">S/VIANDE</p>  <p style="text-align: center;">Quenelles natures sauce mornay (béchamel, emmental) Beignets de chou fleur</p>	<p style="text-align: center;">S/VIANDE</p> <p style="text-align: center;">Œuf brouillé Carottes persillées</p>	<p style="text-align: center;">S/VIANDE - S/PORC</p> <p style="text-align: center;">Quiche au fromage (emmental, lait, œufs) Salade verte</p>	
<p>Brie</p>	<p style="text-align: center;">Carré de l'est</p>  <p style="text-align: center;">Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)</p>	<p style="text-align: center;">Saint paulin</p>	 <p style="text-align: center;">Pont l'évêque</p>	<p style="text-align: center;">Fraidou</p>
<p>Beignet à la framboise</p>	<p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>	 <p style="text-align: center;">Flan vanille (55110 Clery le petit)</p>	 <p style="text-align: center;">Compote de pommes Sablé de Retz</p>	 <p style="text-align: center;">Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)</p>

BIO



AOC-AOP



MSC
(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT
by Elior

elior 

Menus du 13 au 17 février 2023

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macedoine mayonnaise	Friand au fromage	 LE JOUR DU Végé Potage de légumes (carottes,courgettes,haricots,pomme s de terre)	 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Celeri remoulade (crudimo 57155 Marly)
Gratin de macaronis au cheddar et jambon de dinde (crème ,cheddar, muscade)	  Filet de hoki pané Citron	 Quenelles natures sauce tomate	 Sauté de dinde sauce hongroise (oignons, ail, champignons,paprika ,crème, tomate) Haricots verts persillés	 Chipolatas Lentilles
S/VIANDE Macaronis au saumon Emmental râpé	Carottes braisées	Riz Créole	S/VIANDE Œufs durs béchamel Haricots verts persillés	S/VIANDE - S/PORC Boulettes azuki Lentilles
Coulommiers	Croq lait	Mimolette	 Fromage blanc et sucre (55110 Clery le petit)	Fromage fondu
Compote pommes banane	Fruit de saison	 Flan au chocolat (55110 Clery le petit)	Madeleine	 Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC
(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT
by Elior

elior 

Menus du 20 au 24 Février 2023

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage aux poireaux (poireaux, pommes de terre, crème)	 Betterave vinaigrette	 Salade de torti à la parisienne (tomates, échalotes, basilic)	Salade coleslaw (carottes et chou blanc)  (crudimo 57155 Marly)	Saucisson à l'ail cornichons S/VIANDE Œufs durs
Cordon bleu Chou fleur béchamel	Boulettes de bœuf orientale (tomates, oignons, légumes couscous , cumin) Semoule	 Omelette nature	Steak de colin normande (champignons, ail, oignons, crème)	S/VIANDE Escalope de dinde marengo (oignons, ail, tomate , crème) Pommes rissolées
S/VIANDE Pavé du fromager Chou fleur béchamel	 S/VIANDE Couscous végétarien (semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)	Purée de potiron	Blé	Cubes de saumon armoricaine (tomates, oignons, estragon) Pommes rissolées
 Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Brie	Gouda	Camembert	 Petit suisse sucré (55110 Clery le petit)
Sablé de retz	Beignet chocolat	 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	Compote de pommes	 Fruit de saison

BIO



AOC-AOP



MSC
(Pêche durable)



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU
GÔÛT
by Elior

elior 