

# Menus du 27 Février au 03 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage potimarron ( pommes de terre, crème, potimarron)	Maïs et cœur de palmier	Roulade de volaille - Cornichons	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;"> <b>LE JOUR DU</b>  </div> <b>Carottes</b> râpées vinaigrette au miel  (crudimo 57155 Marly)	 <b>Salade verte</b> croustons (crudimo 57155 Marly)
Paupiette de veau sauce navarin (oignons, ail, herbes de Provence, tomates, navets, carottes)  <b>Petits pois carottes</b>	 <b>Filet de hoki</b> sauce waterzoi (échalote, crème, julienne, poireaux, oignons )	Chipolatas Purée de potiron	<b>Pépinettes lentilles curry</b> ( oignons, ail, tomate, champignons, curry, coriandre, crème, lentilles)	<b>Rôti de bœuf</b> sauce marengo (champignons, ail, oignons, tomate )  <b>Terroir Lorrain</b> ( 54670 Millery )   <b>Chou fleur persillé</b> - pommes de terre
<div style="text-align: center;"><b>S/VIANDE</b></div>  <b>Quenelles natures</b> sauce mornay ( béchamel, emmental râpé)  <b>Petits pois carottes</b>	<div style="text-align: center;"><b>Riz créole</b></div>	<div style="text-align: center;"><b>S/VIANDE-S/PORC</b></div> <b>Omelette nature</b> Purée de potiron		<div style="text-align: center;"><b>S/VIANDE</b></div>  <b>Médailon de merlu</b> au beurre blanc  <b>Chou fleur persillé</b> - pommes de terre
 <b>Saint nectaire</b>	 <b>Fleur des sources</b> <b>Fromagerie Ermitage</b> ( 88140 Bulgneville )	 <b>Vache qui rit</b>	<div style="text-align: center;"><b>Brie</b></div>	 <b>Fromage blanc sucré</b> (55110 Clery le petit)
 <b>Yaourt aromatisé</b> (55110 Clery le petit)	 <b>Crème dessert caramel</b> (55110 Clery le petit)	<b>Compote de pomme</b> Galette st michel	 <b>Tarte au chocolat</b>	 <b>Fruit de saison</b>

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger  
Boulangerie de Xertigny

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



## Menus du 06 au 10 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Potage crécy ( carottes, pommes de terre, crème)	 Chou blanc vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Friand au fromage	 <b>LE JOUR DU Végé</b> Céleri à la remoulade (crudimo 57155 Marly)
Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de Provence)  (Siebert 67120 Ergersheim) Haricots coco à la tomate	 Steak de colin sauce normande (champignons, oignons, crème)	Raviolis de volaille	Jambon braisé ( oignons, herbes de Provinces) Jardinière de légumes ( carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Boulgour égréné à la marocaine ( égréné de pois, tomate, oignons, cumin, cardamome, raisins de Corinthe, abricots secs)
S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE- S/PORC	
 Omelette Haricot coco à la tomate	Pommes de terre rissolées	 Raviolis au Tofu	 Filet de limande sauce aneth Jardinière de légumes ( carottes, petits pois, haricots verts, navets) 	
Carré de l'est  Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )	Emmental	Petit louis	 Boud chou Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )	Bûchette de chèvre
 Flan au chocolat (55110 Clery le petit)	Fruit de saison	Beignet à la framboise	 Clafoutis aux poires	 Yaourt au cassis GAEC de SALM ( 88210 vieux moulin )

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger  
Boulangerie de Xertigny

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



## Menus du 13 au 17 Mars 2023

LUNDI	MARDI <span style="font-size: small;">LE JOUR DU  Végé</span>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade de haricots verts à l'échalote	Salade de blé à la catalane (ciboulette, oignons, poivrons, olives, tomates)	Salade coleslaw (crudimo 57155 Marly)	Potage paysan (carottes, poireaux, pommes de terre, oignons)
Boulettes de bœuf à la lyonnaise Flageolets persillés	Brouillade d'œuf	Cordon bleu Navets crème moutarde	Pennes demi complète à la carbonara (crème, lardons, oignons) Emmental râpé	Filet de hoki sauce aigre douce (ail, oignons, crème, raisin, aigre douce)
S/VIANDE		S/VIANDE	S/VIANDE - S/PORC	
Filet de limande meunière - citron Flageolets persillés	 Quinoa aux petits légumes 	Croq veggie à la tomate Navets crème moutarde	Pennes demi complète au saumon Emmental râpé	Brocolis Pommes de terre vapeur
Crème dessert à la vanille (55110 Clery le petit)	Edam	Fromage fondu	Petit suisse sucré (55110 Clery le petit)	Mimolette
Madeleine	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (55110 Clery le petit)	Purée de pommes Petit beurre	Semoule au lait

BIO



AOC-AOP



MSC

(Pêche durable)



Pain

Artisan Boulanger  
Boulangerie de Xertigny

Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



LA PÉPINIÈRE DU  
**GOUT**  
by Etor

elior

## Menus du 20 au 24 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre	 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">LE JOUR DU </div> Potage cultivateur ( carottes, navets , poireaux, pommes de terre )	Pizza	<div style="background-color: #4a4a8a; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; margin-bottom: 5px;">Inde New Délices</div> Carottes râpées sauce raïta  (crudimo 57155 Marly ) (cumin,copeaux de radis,huile d'olives,yaourt nature,coriande,echalotes)	 <b>Chou blanc vinaigrette</b> (crudimo 57155 Marly )
Galopin de veau sauce Vallée d'Auge (oignons, champignons, crème, jus de pomme) Haricots beurre	 Couscous végétarien ( semoule ,légumes, raisins secs, pois chiches, tomates)	 Filet de Poisson pané - citron	 Emincé de poulet à l'Indienne ( oignons, ail, curry, crème ) (Siebert 67120 Ergersheim) Riz	 Brandade de poisson (colin d'alaska, purée de pommes de terre,ail, lait)
 S/VIANDE Filet de merlu normande (champignons, oignons, crème) Haricots beurre		Ratatouille Blé	S/VIANDE Riz à l'Indienne ( tomates, ail, poivrons, tandoori, petits pois)	
 Le roussot Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )	 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	Saint paulin	 Yaourt nature (55110 Clery le petit)	 Carré frais
 Fruit de saison	Barre bretonne	Compote banane sablé de Retz	 Cake chocolat haricot rouge	Fruit de saison

**BIO**  **AOC-AOP**  **MSC** (Pêche durable)   
**Produit Local** (région Grand Est)  **Viande terroir lorrain**   
**Commerce équitable**  **Label rouge**  **Elaboré sur place** (cuisiné dans nos ateliers)   
**Pain** Artisan Boulanger Boulangerie de Xertigny



## Menus du 27 au 31 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Potage Dubarry</b> (choux-fleur, pommes de terre, crème, oignons )	Œufs durs mayonnaise	Pomelos et sucre	<b>Céleri vinaigrette</b> (crudimo 57155 Marly )	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">                         LE JOUR DU  </div> <b>Radis beurre</b> (crudimo 57155 Marly )
Paupiette de saumon sauce aneth	Bourguignon de bœuf (carottes, champignons, ail, oignons) <b>Terroir Lorrain</b> ( 54670 Millery ) Carottes et navets	Tarte fromage	Rôti de porc basquaise ( oignons, tomate, herbes de Provence) <b>Coquillettes</b> Emmental râpé	Riz égréné végétarien asiatique ( égréné de pois, ail, oignons, sauce soja, coriandre, champignons, gingembre )
<b>Epinards et pommes de terre</b> béchamel	S/VIANDE <b>Pavé du fromager</b> Carottes et navets	Salade verte	S/VIANDE- S/PORC <b>Coquillettes à l'italienne</b> (lentilles, tomates,poivrons, thym, brunoise de légumes) Emmental râpé	
Emmental	<b>Lingot d'or</b> <b>Fromagerie Ermitage</b> ( 88140 Bulgneville )	Moulé ail et fine herbes	Brie	<b>Fromage frais aux fruits</b> (55110 Clery le petit)
Crème dessert chocolat <b>GAEC de SALM</b> ( 88210 vieux moulin )	Fruit de saison	<b>Yaourt aromatisé</b> (55110 Clery le petit)	Cake à l'orange	Fruit de saison

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

Pain

Artisan Boulanger  
Boulangerie de Xertigny



LA PÉPINIÈRE DU  
**GOÛT**  
by Elior

