















Menus du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes Taboulé	Thon mayonnaise Chou Fleur vinaigrette	Pamplemousse	 Céleri râpé sauce échalote Salade de haricots verts	 Carottes râpées vinaigrette Tomate vinaigrette
Pavé de blé pané	 Galopin de veau chasseur	  Bœuf braisé mironton (oignons, tomates)	Saucisses	Lasagnes au saumon
  Epinards béchamel	Pommes sourire	Printanière de légumes 	 Lentilles	
Tome blanche Croqlait	 Carré de l'est Cotentin	Gouda	 Fromage blanc nature sucré Fromage blanc fruité	Buchette mi-chèvre Petit Louis
 Orange / Pomme	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Yaourt aux fruits GOUTER: Barre de chocolat - jus de fruit	Tarte au flan Tarte aux pommes	Compote pomme banane Compote pomme cassis

Produit bio 

Label Rouge 

Viande du
Terroir Lorrain 


Fromage AOP 

Viande de France 

Race à viande 

fait maison 

Produit local 

Pêche issue du développement
durable 

Recette ducasse conseil 

Recette des chefs 

elior 