















Menus du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Macédoine Mayonnaise Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles Salade de riz	 Salade de pommes de terre	 Chou blanc méridionale Salade verte	 Salade de Concombre Tomate vinaigrette
  Chili con carne et riz (viande hachée de boeuf , haricots rouge , maïs et riz)	 Steak de saumon à la tomate	Nuggets de volaille	  Boulettes d'agneau forestière (oignons, champignons)	Omelette
	 Courgettes persillées	 Chou Fleur Béchamel	 Penne sauce tomate	 Poelée de légumes
Fromage fondu Mimolette	Brie Brebis Crème	Fraidou	Yaourt nature sucré Yaourt Arome	Tome Petit moulé nature
Mousse chocolat Flan nappé	Raisin noir /Raisin blanc	Pomme GOUTER: Pâte à tartiner - jus de fruit	Fourrandise fraise Fourrandise abricot	Banane Orange

Produit bio



Label Rouge



Viande du
Terroir Lorrain
Fromage AOP



viande française



Race à viande



fait maison



Recette ducasse conseil

Produit local



Pêche issue du développement durable



Recette des chefs



elior 