

Menus du 27 au 31 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Salade verte et croutons		 Concombre vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Tomates vinaigrette du terroir (balsamique) (crudimo 57155 Marly)
 Hoki sauce beurre blanc (crème,beurre,échalote)	 Chili végétarien (riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)		 Jambon braisé Coquillettes	Emincé de bœuf marengo (ail, oignons,tomate,champignons) Haricots beurre
Navets et pommes de terre (légumerie de Xertigny 88200 Xertigny) 			  Œuf brouillé Coquillettes	  Pavé de merlu armoricaine (oignons,ail,crème,champignons) Haricots beurre
 Edam	 Fleur Des Sources Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		 Brie	 Saint Nectaire
 Fruit de saison	 Fromage frais fruité (55110 Clery le petit)		 Crème dessert chocolat GAEC de SALM (88210 vieux moulin) 	 Cake au citron

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Pain
Artisan Boulanger
Boulangerie de Xertigny



Commerce équitable



Label rouge

