

## Menus du 02 au 06 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Tomate vinaigrette</b> (crudimo 57155 Marly)	 <b>Radis beurre</b>		 <b>LE JOUR DU Végé</b> Salade de <b>concombre</b>	Pastèque
 <b>Colin sauce coco</b> ( crème, lait de coco, oignons, carottes )	 <b>Emincé de poulet aux champignons</b> ( jus , champignons) <b>Pommes rissolées</b>		 <b>Ratatouille maison</b> ( <b>aubergines, courgette, poivron,</b> tomate) aux <b>haricots blancs</b>	 <b>Steak haché sauce échalote</b> <b>Haricots verts persillés</b>
Petits pois et carottes	S/VIANDE		 <b>Riz Créole</b>	S/VIANDE
	<b>Œuf brouillé</b> <b>Pommes rissolées</b>			 <b>Filet de merlu sauce au citron</b> ( jus de citron, crème, oignon ) <b>Haricots verts persillés</b>
 <b>Brie</b>	 <b>Gouda</b>		 <b>Pont l'Evêque</b>	 <b>Fromage frais et sucre</b>
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Fruit de saison</b>		 <b>Crème dessert vanille</b> <b>GAEC de SALM</b> ( 88210 vieux moulin )	 <b>Cake pépites chocolat</b>

BIO



AOC



Pêche responsable



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

Les allergènes sont visibles sur l'application

