


















## Menus du 01 au 05 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine mayonnaise	 Potage potiron (Pomme de terres, potiron)		 Carottes râpées vinaigrette	 Salade verte et emmental (crudimo 57155 Marly )
 Merlu sauce aneth (aneth, échalote, persil, brunoise, crème )	Tartiflette ( beurre, lait, oignons, ail, pommes de terre, lardons, dés de jambon, fromage à tartiflette)  Salade verte		 Chili végétarien ( riz, haricots rouges, maïs, oignons, tomate, sauce chili, poivrons rouges)	Steak haché au jus ( thym, oignons, )  Chou fleur béchamel
Torsades tricolores	<b>S/VIANDE</b> Tartiflette végétarienne (beurre, lait, oignons, ail, pommes de terre, fromage à tartiflette)  Salade verte			<b>S/VIANDE</b>  Pavé de colin gratiné  Chou fleur béchamel
 Emmental	 Fromage frais sucré (55110 Cléry le Petit )		Edam	 Clémentine
 Fruit de saison	Poire au sirop		 Flan nappé caramel	 Moelleux pain d'épices

BIO



Produit Local  
(région Grand Est)

Commerce équitable



AOC



Viande terroir lorrain



Label rouge



Pêche responsable



Pain

Artisan Boulanger  
Boulangerie de Xertigny

Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Les allergènes sont visibles sur l'application

