












Menus du 02 au 06 Février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage dubarry (chou fleur, pommes de terre, crème)	Chandeleur  Chou rouge vinaigrette (crudimo 57155 Marly)		 Hauts de France Endive vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Céleri remoulade (crudimo 57155 Marly)
Saucisse de toulouse Lentilles au jus	 Pavé de hoki sauce citron (crème,citron)		 Carboneade flamande oignons,thym,pain d'épice,laurier) Frites	Œuf brouillé
S/VIANDE Quenelles natures sauce forestière (champignons,ail,crème,oignons) Lentilles au jus	Petits pois carottes		 S/VIANDE Filet de colin sauce dieppoise (crevettes,oignons,crème,champignons,moules) Frites	Riz à la tomate
Brie	 Fromage blanc sucré		 Maroilles	Gouda
 Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Gaufre de liège	 Purée de pommes vanille GAEC de Maromchamp (88 390 Gigney)

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

IGP



HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application

