














Menus du 09 au 13 Février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chandeleur				
 Carottes râpées vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Potage St germain (pois cassés ,pommes de terre, crème)		Œufs durs mayonnaise	 Potage potiron (Pomme de terres, potiron)
 Sauté de porc sauce moutarde (oignons,moutarde,crème) Haricots blancs au jus	Ravioles basilic sauce épinard (oignons,épinard,crème)		Hachis Parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, oignons, herbes de Provinces) Salade verte	 Filet de saumon sauce bretonne (échalote,thym,crème)
 S/VIANDE			S/VIANDE 	
Hoki sauce tomate (oignons,tomate,ail) Haricots blancs au jus	 Salade verte		Brandade de poisson (purée, colin, oignons, ail) Salade verte	Jardinière de légumes (carotte,navet,haricot vert,petit pois)
 Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit)	Camembert		Coulommiers	 Edam
 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (55110 Clery le petit)		Cocktail de fruits au sirop	 Cake aux fruits rouges

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOC



Viande terroir lorrain



Pêche responsable



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Pain

Artisan Boulanger
Boulangerie de Xertigny

Les allergènes sont visibles sur l'application



Commerce équitable



Label rouge

IGP



HVE

