


























Menus du 04 au 08 Février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI
 Potage poireaux- pommes de terre 	 Salade verte et croutons Courgettes râpées	Pizza	 Salade Asiatique (Chou Chinois)	 Potage Potiron
 Cubes de colin sauce orientale (tomate,oignons,ail,légumes couscous,cumin) <u>Colin d'alaska</u>	  Emincé de bœuf lyonnaise Œufs Durs 	Galopin de veau sauce normande Poissonette 	Boulettes Azuki	 Hachis parmentier Brandade de poisson 
 Coquillettes 	 Printanière de légumes	 Purée 	 Riz cantonais	 Salade verte
Croq lait Coulommiers	 Camembert Pavé demi sel	Fromage fondu	 Yaourt nature sucré	 Cantal Petit Moulé
 Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Compote de fraise Compote de Cassis	Orange	 Cake noix de coco	 Pomme Poire

Produit bio



Label Rouge



Viande du
Terroir Lorrain
Fromage AOP



viande française



Race à viande



Produit local



Pêche issue du développement durable



elior

eville
d'Épinal

Pain : Artisan Boulanger Spinalien

agriLocal88fr
Les produits 100% locaux made in Vosges



fait maison