


























Menus du 11 au 15 Février 2019

VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de courgettes et pommes de terre 	Taboulé Salade de Riz niçois	Pamplemousse et sucre	 Potage de Légumes (carottes , haricots, courgettes et pommes de terre) 	Carottes râpées
 Œufs durs Florentine (œufs durs, épinards haché, pommes de terres, béchamel) <u>Origine France</u> 	  Emincé de Volaille grand mère  Colin poêlé	 Jambon de paris sauce chasseur  Quenelles natures forestière	 Filet de hoki sauce citron	 Roti de boeuf basquaise Galette italienne 
	 Chou fleur persillé 	 Papillons 	 Ratatouille (tomate,courgettes,aubergines ,oignons,poivrons) et Blé	 Riz 
Fraidou	 Pont l'évêque	 Carré lorrain	 St Nectaire	 Fromage blanc sucré
Flan vanille	Mandarine	Cocktail de fruits	Beignet Chocolat	 Pomme


Produit bio 


Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain

Fromage AOP 

Race à viande 

Pêche issue du développement durable 

Produit local 

Viande de France 

elior 

 ville d'Épinal

Pain : Artisan Boulanger Spinalien

agrilocal88.fr
Les produits 100% locaux made in Vosges

 RECETTE MAISON

fait maison