
























## Menus du 25 Février au 1 Mars 2019


| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|--|---|--|
| <p><b>Potage courgettes et pommes de terre</b></p>   | <p><b>Chou rouge vinaigrette</b><br/>Pamplemousse et sucre</p>   | <p><b>Carottes râpées</b></p>       | <p><b>Potage paysan</b><br/>( carottes,poireaux ,pommes de terre,crème,oignons)</p>    | <p><b>Macédoine de légumes</b><br/><b>Maïs vinaigrette</b></p>   |
| <p><b>Sauté de dinde sauce normande</b><br/><i>Recette Ducasse</i><br/><b>Nugget's de poisson</b></p>   | <p><b>Quenelles natures sauce mornay</b></p>                     | <p><b>Brandade de poisson</b></p>  | <p><b>Bœuf braisé forestière</b><br/><b>Omelette Nature</b></p>    | <p><b>Steak de colin à l'huile parfumé</b><br/>Colin d'Alaska<br/><i>Recette Ducasse</i></p>   |
| <p><b>Printanière de légumes</b><br/>(pommes de terre, carottes,petit pois,haricots verts, oignons)</p>    | <p><b>Riz piperade</b></p>                                       | <p><b>Salade verte</b></p>   | <p><b>Lentilles</b></p>     | <p><b>Epinards hachés</b><br/><b>Pommes de terre béchamel</b></p>   |
| <p><b>Fraidou</b><br/>Demi chèvre</p>   | <p><b>Fromage blanc sucré</b><br/><b>Petit suisse sucré</b></p>  | <p><b>Camembert</b></p>            | <p><b>Yaourt aromatisé</b><br/><b>Yaourt nature</b></p>    | <p><b>Fromage fondu</b><br/><b>Brie</b></p>  |
| <p><b>Liégeois à la vanille</b><br/>Liégeois au chocolat</p>  | <p><b>Orange</b>                      <b>Kiwi</b></p>   | <p><b>Abricots au sirop</b></p>  | <p><b>Cake au chocolat</b></p>   | <p><b>Pomme</b></p>   |


Produit bio 

Label Rouge 


Viande du Terroir Lorrain

Fromage AOP 

Race à viande 

Pêche issue du développement durable 

Produit local 

Viande de France 

**Pain : Artisan Boulanger Spinalien**

**agrilocal88.fr**  
Les produits 100% locaux made in Vosges



**fait maison**

**elior** 

**e**ville  
d'Épinal