




























# MENU DU 4 au 8 octobre

SEMAINE 40

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Mâche</b> et croûtons	<b>LE JOUR DU Végé</b> Chou fleur vinaigrette	 Trio de crudités (carottes, oranges, navets)	 <b>Concombre</b> vinaigrette balsamique 	  Salade écolière
 Sauté de boeuf sauce provençale (tomates, ail, herbes de Provence) <b>Terroir Lorrain</b> Jardinière de légumes 	  Macaroni à l'andalouse Emmental râpé	  Jambon braisé au jus Pommes de terre rissolées	 Boulettes d'agneau façon tajine (oignons, cumin, canelle, raisins secs, pruneaux) Semoule 	 Filet de colin meunière au citron Tian de légumes BIO 
  Cubes de saumon à la provençale Jardinière de légumes		 Omelette sauce chasseur (champignons, oignons) Pommes de terre rissolées	 Boulette de soja Semoule	
Saint Paulin	Carré de l'Est	Carré frais	Fromage fondu président	 Yaourt nature sucré
 Fruit de saison (selon arrivage)	 Mousse chocolat au lait	 Liégeois vanille	 Compote de Pomme -poire 	 Cake maison marbré

BIO



AOP/AOC

Produit Local  
(région Grand Est)

Viande de France



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Pain :

Artisan Boulanger

VEGETARIEN/ POISSON

elior 