

Menus du 08 au 12 Novembre 2021

LUNDI	MARDI LE JOUR DU 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Potage cultivateur (carottes, navets , poireaux, pommes de terre) 	Salade composée (scarole, frisée, chicoré rouge)  (crudimo 57155 Marly)		 Céleri vinaigrette  (crudimo 57155 Marly)
  Burger de bœuf sauce bercy (tomates, échalottes, persil)	 Coude à l'Andalouse (coudes,courgettes, poivrons, champignons,maïs, petit pois, oignons, épices tandoori, épices paella)	Cordon Bleu	FERIE	  Filet de hoki sauce bouillabaisse (soupe de poisson, ail, tomates, huile olives)
Pommes de terres rissolés	Emmental Râpé	Haricots verts et flageolets		 Courgettes béchamel
 Munster	Camembert	Emmental		 Petit suisse sucré (55110 Clery le petit)
 Yaourt à la fraise GAEC de SALM (88210 vieux moulin) 	Fruit de saison (selon arrivage)	Fruit de saison (selon arrivage)		 Clafoutis poire choco amandes

BIO



Produit Local
(région Grand Est) 


AOP/AOC




Label rouge 

Viande de France 

MSC

(Pêche durable) 

Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers) 

Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :

Artisan Boulanger

elior 

Menus du 15 au 19 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Potage potimarron (Pomme de terres, potimarron, crème)</p> <p></p>	<p></p> <p>Salade de Lentilles vinaigrette</p>	<p> Potage de légumes (carottes , courgettes ,haricots, pommes de terre)</p> <p></p>	<p>Saveurs d'Outre- mer</p> <p>Salade des Antilles (laitue iceberg, ananas, croutons, jus de pamplemousse) (crudimo 57155 Marly)</p> <p></p>	<p></p> <p> Carottes râpées (crudimo 57155 Marly)</p>
<p> Raviolis au tofu</p>	<p> </p> <p>Sauté de dinde sauce caramel (sucre, ail, farine de riz)</p>	<p>Œuf brouillé</p>	<p> </p> <p>Sauté de bœuf sauce colombo (oignons, poivrons, crème, épices à colombo)</p>	<p> </p> <p>Filet de colin sauce méridionale (oignons, tomates,ail)</p>
<p>Emmental râpé</p>	<p></p> <p>Chou fleur persillés et pommes de terre</p>	<p></p> <p>Poêlée de légumes (haricots verts,poivrons rouge et vert,carottes, courgettes)</p> <p> Blé</p>	<p>Jeunes carottes miel orange</p>	<p></p> <p>Riz pilaf</p>
<p>Carré de l'Est</p>	<p>Gouda</p>	<p> Carré frais</p>	<p> Pont l'Evêque</p>	<p> Vache qui rit</p>
<p> Flan à la vanille (55110 Clery le petit)</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>	<p>Compote de pommes</p>	<p></p> <p>Cake à la noix de coco</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOP/AOC



Label rouge



Viande de France



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :
Artisan Boulanger

elior 

Menus du 22 au 26 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Velouté carottes orange (carottes, jus d'orange, oignons, crème)</p> <p></p>	<p>Macédoine de légumes</p>	<p> Potage Dubarry (chou fleur, pommes de terre, oignons, crème)</p> <p></p>	<p> Salade coleslaw (carottes et chou blanc) (crudimo 57155 Marly)</p> <p></p>	<p>Roulade de volaille et cornichons S/V: Salade composée (scarole, frisée, chicoré rouge) (crudimo 57155 Marly)</p> <p></p>
<p>Omelette</p>	<p>  Sauté de porc sauce chasseur (tomates, ail, estragon, champignons, crème) S/P : filet de colin meunière- citron</p>	<p>Cheesburger</p>	<p>  Pavé de merlu sauce basilic (oignons, basilic, tomates)</p>	<p>  Saucisse fumé aux 2 moutardes (bouillon de volaille, moutarde, moutarde à l'ancienne romarin, oignons) S/P : Stick végétal sauce enrobante</p>
<p> Ratatouille et riz</p>	<p> Brocolis braisés et pommes de terre</p>	<p>Pommes de terre smiles</p>	<p>Coquillettes Emmental râpé</p>	<p> Lentille au jus</p>
<p> Saint nectaire</p>	<p>Brie</p>	<p>Pavé demi sel</p>	<p>Tome</p>	<p> Yaourt nature sucré (55110 Clery le petit)</p>
<p> Crème caramel (55110 Clery le petit)</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>	<p>Poire au sirop</p>	<p> Cake vanille</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>

BIO



Produit Local
(région Grand Est)



AOP/AOC



Label rouge



Viande de France



MSC

(Pêche durable)



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)





















Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :

Artisan Boulanger

elior 

Menus du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage aux poireaux (poireaux, pommes de terre, crème)	Betterave vinaigrette	 Salade verte et soja (crudimo 57155 Marly)	 Chou rouge vinaigrette	 LE JOUR DU Végé Potage potimarron (Pomme de terres, potimarron, crème) 
Nugget's de poisson	 Bœuf bourguignon (carottes, champignons, oignons)  Terroir Lorrain (54670 Millery)	 Œufs dur béchamel	  Poulet rôti au jus (oignons, ail, herbes de Provence, vin blanc)	  Filet de limande meunière Citron
 Haricots beurre	Petit pois carottes	 Epinard béchamel pommes de terre	 Semoule	 Navets et carottes à la crème et pommes de terre
Camembert	Saint paulin	Petit moulé ail et fine herbes	Edam	Petit fol epi
 Yaourt sucré GAEC de SALM  (88210 vieux moulin)	Fruit de saison (selon arrivage)	 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	 Purée de pommes- rhubarbes	Fruit de saison (selon arrivage)

BIO 
Produit Local 
(région Grand Est)

AOP/AOC 
Label rouge 
Viande de France 

MSC
(Pêche durable) 
Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers) 

Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :
Artisan Boulanger

elior 