














# Menus du 02 au 06 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate	Taboulé	 Céléri Méditerranéen	 Concombre vinaigrette 
Nuggets de volaille Ketchup	 Filet de Hoki sauce provençale ( oignons, poivrons, courgettes, tomate )	Omelette	Croq veggie	 Hachis Parmentier 
 Coquillettes	 Riz aux petits légumes	Jeunes carottes persillées	 Haricots verts ciboulette	
Gouda	 Carré de l'est	Croq lait	 Fromage blanc sucré	Cotentin
Crème dessert Chocolat	Pêche jaune	Yaourt arôme	 Quatre quart	 Mirabelles

Produit bio



Label Rouge



Viande du  
Terroir Lorrain



Fromage AOP



viande française



Race à viande



Recette ducasse  
conseil



Produit local



Pêche issue du développement  
durable















fait maison


Recette des chefs



elior 

## Menus du 09 au 13 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre	Friand fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail S/porc: Surimi
Boulettes de soja tomate basilic	 Cordon bleu de volaille	Galette Espagnole	Farfalles à la carbonara ( lardons, crème )  s/porc: Farfalles au thon	   Steack de colin bouillabaisse (tomate , safran, soupe de poisson )
 Riz / Ratatouille	Chou fleur persillé 	Epinards Pommes de terre Béchamel		Pommes vapeur
Bûchette mi-chèvre	Petit moulé aux noix	Saint Paulin	Emmental	Yaourt nature sucré
 Nectarine blanche	Flan nappé caramel	Poire	  Compote pomme	 Quetsches


Produit bio 


Label Rouge 


Viande du  
Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Race à viande 


Pêche issue du développement  
durable 

Recette Ducasse  
conseil 

Produit local 

Viande de France 


 **fait maison**

Recette des chefs 


**elior** 

## Menus du 16 au 20 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Concombre	 Salade de betterave	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage	Melon
Escalope de blé pané	 Paupiette de veau à l'ancienne ( champignons, carottes, poireau)	Méfaitillon de merlu sauce aneth	 Rôti de dinde au jus 	  Tajine de Poisson ( safran, cannelle, cumin, tomate, raisins, secs, pruneaux )
 Purée de potiron	Macaronis 	Blé Courgettes	Carottes persillées 	 Semoule
Fromage Fondu	Mimolette	Edam	Cotentin	Carré de l'Est 
Beignet chocolat	Pommes 	Mousse au chocolat	Raisin blanc	Crème dessert vanille


Produit bio 


Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Race à viande 

Pêche issue du développement durable 

Recette Ducasse cons 

Produit local 












Viande de France 

 fait maison

Recette des chefs 


**elior** 

## Menus du 23 au 27 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade de Maïs	Salade de pâtes	Carottes râpées	 Rillettes de la mer
Poisson pané - citron	  Bœuf bourguignon ( champignons, oignons, carottes )	Chipolatas au jus s/porc: cubes de colin basilic	 Poulet rôti au jus 	Raviolis sauce tomate
  Riz à la tomate	Petits pois	Haricots verts	  Purée de pommes de terre	
Petit moulé ail	Camembert	Fol Epi	Emmental	 Fromage blanc sucré
Cocktail de fruits au sirop	Liégeois vanille	Fruit ( Banane )	 Carré bordelais (variété de far)	Prune


Produit bio 

Label Rouge 


Viande du Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Race à viande 

Pêche issue du développement durable 

Recette Ducasse conseil 

Produit local 

Viande de France 

 fait maison

Recette des chefs 

**elior** 