



















Menus du 28 Avril au 02 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé rémoulade (crudimo 57155 Marly)	  Radis beurre	 Carottes râpées vinaigrette		 Taboulé
Saucisse blanche Purée de brocolis pommes de terre  S/VIANDE- S/PORC	 Lentillons aux dés de tomates et carottes (poivre , échalote)	Emincé de bœuf sauce bourgeoise  Coquillettes S/VIANDE	FERIE	 Colin sauce oseille (crème, oseille, oignons)
Quenelles natures sauce paprika (paprika, poivre, tomate, oignons, thym) Purée de brocolis pommes de terre 	 Quinoa blond d'Anjou	 Croc vegetarien à l'epinard Coquillettes		 Duo de haricots verts et beurre
 Fromage blanc sucré	 Emmental	Petit moulé ail et fines herbes		 Vache qui rit
 Madeleine	 Fruit de saison	Cocktail de fruits		Compote pomme ananas

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

IGP


















HVE



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 05 au 09 Mai 2025




















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pomelos et sucre	 Salade verte et maïs	 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)		  Œufs durs mayonnaise
Ravioli bolognaise	 Filet de hoki sauce citron (jus de citron, crème, oignon)	Cordon bleu Gratin de courgettes pdt	FERIE	 Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes, courgettes, navets, poivrons, oignons, tomate , semoule)
<i>S/VIANDE</i>		<i>S/VIANDE</i>		
 Ravioli au tofu	 Riz ratatouille	Pané fromager Gratin de courgettes pdt		
 Munster	 Cantal	Fraidou		 Crème dessert vanille
Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé		 Fruit de saison

 BIO
 **Produit Local**
(région Grand Est)
 **AOC**
 **Viande terroir lorrain**
 **Label rouge**
 **Commerce équitable**
 IGP
 HVE
 **Label rouge**
 **Pêche responsable**
 **Elaboré sur place**
(cuisiné dans nos ateliers)

Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 12 au 16 Mai 2025





















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	 Salade de céleri râpé (crudimo 57155 Marly)	Saucisson à l'ail SV /SP : betterave vinaigrette	  Carottes râpées vinaigrette	 Salade de concombre à la ciboulette (crudimo 57155 Marly)
 Brandade de poisson (purée de pommes de terre, colin, lait, oignons, ail)	 Chipolatas au jus Riz créole	Emincé de poulet sauce milanaise Blé aux petits légumes	Cappelletis au fromage sauce provençale (tomates, herbes de Provence, oignons, huile d'olive)	 Fricassée de bœuf sauce chasseur (thym, oignons, tomate, champignons, crème) Petits pois au jus
	S/VIANDE- S/PORC	S/VIANDE		S/VIANDE
 Salade de Mâche (crudimo 57155 Marly)	 Oeuf brouillé Riz créole	Galette tex mex Blé aux petits légumes		 Merlu blanc sauce normande (champignons, oignons, crème) Petits pois au jus
 Brie	 Bûche de chèvre	 Saint nectaire	 Fromage frais et sucre	Mimolette
 Flan nappé caramel	 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Clafoutis cerises chocolat



Les allergènes sont visibles sur l'application



Menus du 19 au 23 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade verte et crouton</p>	 <p>Radis beurre</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	 <p>Salade de concombre (crudimo 57155 Marly)</p> 	<p>Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise) (crudimo 57155 Marly)</p> 
<p>Tomate farcie sauce tomate Blé</p> 	 <p>Filet de Hoki meunière et citron</p>	<p>Boulette de bœuf au jus Choux fleurs persillés</p> 	 <p>Omelette</p>	<p>Wing's de poulet Pommes de terre cubes rissolées</p>
 <p>S/VIANDE</p> <p>Cubes de saumon sauce paprika (paprika, tomates) Blé</p> 	 <p>Carottes persillées</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Bouchée de soja Choux fleurs persillés</p> 	<p>Riz et piperade</p>	<p>S/VIANDE</p> <p>Nugget's de poisson Pommes de terre cubes rissolées</p>
 <p>Crème dessert caramel GAEC de SALM (88210 vieux moulin)</p> 	 <p>Comté</p>	<p>Fromy</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Cheddar</p>
 <p>Sablé amande citron</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Brownie</p>

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge



IGP



HVE














Les allergènes sont visibles sur l'application



RESTEZ CONNECTÉS !



Menus du 26 au 30 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate vinaigrette (crudimo 57155 Marly)	Melon charentais	Maïs vinaigrette		
Galopin de veau sauce marengo (thym, poivre, oignons, tomates, champignons, carottes)  Torti	 Filet de colin au beurre blanc (crème, oignons)	Pavé fromager	FERIE	PONT
 S/VIANDE Paupiette de saumon sauce américaine (échalote, persil, crème, tomate)  Torti	Poêlée de pommes de terre persillées et courgettes	 Haricots vert persillés		
 Emmental	 Camembert	 Vache qui rit		
 Fruit de saison	 Yaourt à la fraise GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	Beignet chocolat		

 **BIO**
 **AOC**
 **AOC**
 **Pêche responsable**

 **Produit Local**
(région Grand Est)

 **Label rouge**
 **Viande terroir lorrain**
 **Elaboré sur place**
(cuisiné dans nos ateliers)

 **Fairtrade**
 **Commerce équitable**

 **IGP**
 **HVE**

Les allergènes sont visibles sur l'application

