





















# Menus du 05 au 09 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Betterave vinaigrette	 Potage potiron (Pomme de terres, potiron)	Friand au fromage	 Salade verte	Epiphanie Céleri remoulade (crudimo 57155 Marly)
 Raviolis de légumes	 Colin au fromage gratiné	 Sauté de veau provençal (tomate,ail,olives,herbes de provence) Flageolets à la tomate	Galopin de boeuf au jus ( thym, oignons,tomate ) Pommes de terre rissolées	 Blanquette de dinde (oignon,crème,carottes,champignon)  Haricots verts persillés
	 Poêlée de légumes (haricots,navets,carottes)	S/VIANDE Croq à l'italienne Flageolets à la tomate	S/VIANDE Omelette Pommes de terre rissolées	 Blanquette de poisson (oignon,crème,carottes,champignon,poi reau,citron,ail,échalote)  Haricots verts persillés
 Emmental	 Camembert	 Cantal	 Brie	 Fromage blanc sucré
 Crème dessert caramel (55110 Clery le petit)	 Fruit de saison	Compote de pomme	 Fruit de saison	Galette des rois

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

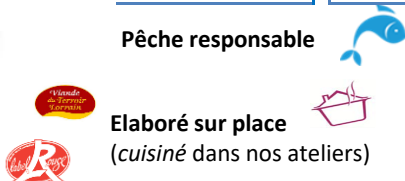


Les allergènes sont visibles sur l'application



# Menus du 12 au 16 Janvier 2026



















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs vinaigrette	 Potage dubarry (chou fleur, pommes de terre, crème )	Surimi mayonnaise	  Macédoine mayonnaise	<b>LA SAVOIE</b> Saucisson sec S/V : Rilette de poisson
 Bœuf bourguignon (champignon,tomate,carottes)  Pommes vapeur	 Filet de colin sauce bretonne (julienne de légumes,crème,oignons)	Escalope de dinde sauce curry Rosty de légumes	Quenelles natures sauce tomate	 Croziflette de volaille Salade verte
<b>S/VIANDE</b>  Paupiette de saumon sauce basilic ( crème,basilic,oignons)  Pommes vapeur	Jardinière de légumes	<b>S/VIANDE</b> Croq fromage epinard Rosty de légumes	 Riz	<b>S/VIANDE</b> Croziflette au fromage à raclette  Salade verte
 Pont l'évêque	 Fleur des Sources Fromagerie Ermitage ( 88140 Bulgneville )	Fraidou	 Gouda	 Tomme
 Fruit de saison	Eclair chocolat	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux fruits (55110 Clery le petit)	 Purée pomme myrtille 



Les allergènes sont visibles sur l'application



# Menus du 19 au 23 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage poireaux ( poireaux, pommes de terre , crème)	Crêpe au fromage	 Salade iceberg (crudimo 57155 Marly )	  Œufs durs mayonnaise	 Salade coleslaw (crudimo 57155 Marly )
 Escalope de poulet sauce marron (ail,crème,marron,cannelle) Potatoes	 Sauté de veau sauce estragon (oignons,crème,estragon) Carottes persillées	 Penne à la bolognaise Emmental	Risotto crémeux (riz rond,oignons,crème,emmental, ciboulette)	 Calamars à la romaine et citron
S/VIANDE  Colin sauce americaine (crème,oignons) Potatoes	S/VIANDE  Bouchée de blé Carottes persillées	S/VIANDE  Penne cremeux lentille corail Emmental		Coquillettes sauce tomate
 Emmental	Carré de l'est	Moulé ail et fines herbes	Mimolette	 Fromage frais sucré (55110 Clery le petit)
 Fruit de saison	 Liegeois vanille (55110 Clery le petit)	Poire au sirop	 Fruit de saison	 Cake au chocolat








 BIO  
  AOC  
 AOC  
 Viande terroir lorrain  
   Pêche responsable  
 Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)

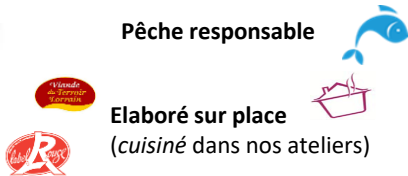
 Label rouge  
 Commerce équitable  
 IGP  
 HVE

Les allergènes sont visibles sur l'application



# Menus du 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Potage de légumes ( carottes, courgettes, pommes de terre )</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	 <p>Betterave vinaigrette</p>	 <p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p>	 <p>Salade Mâche vinaigrette (crudimo 57155 Marly )</p>
 <p>Omelette sauce napolitaine ( oignons, basilic, tomates)</p>	 <p>Pavé de hoki sauce citron (crème,citron)</p>	<p>Tarte au fromage</p>	  <p>Sauté de bœuf sauce paprika (paprika,tomates) Chou fleur persillé</p>	 <p>Tortis à la cabonara (jambon,lardons,oignons,crème) (S/PORC : Carbonara de colin)</p>
<p>Mélange de légumes (pdt,carottes,petit pois,haricots verts,oignons)</p>	<p>Gnocchis</p>	 <p>Salade verte</p>	 <p>S/VIANDE Cubes de colin basquaise (tomates, poivrons,ail,oignons) Chou fleur persillé</p>	<p>S/VIANDE Gratin de torti à la sauce tomate</p>
 <p>Edam</p>	<p>Fromage fondu</p>	<p>Cheddar</p>	 <p>St Nectaire</p>	 <p>Yaourt nature et sucre</p>
 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Yaourt à la vanille</p>	 <p>Flan chocolat (55110 Clery le petit)</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Moelleux aux pommes</p>



Les allergènes sont visibles sur l'application

