


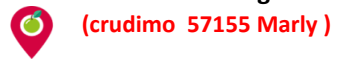


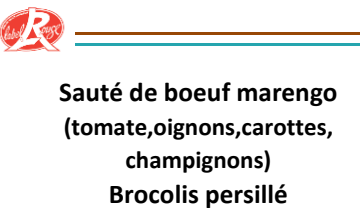

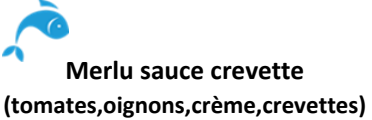

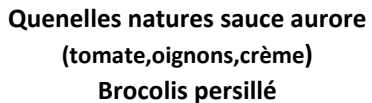










Menus du 06 au 10 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de pommes de terre échalote ciboulette</p>	 <p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Friand au fromage</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	 <p>Tomates vinaigrette (crudimo 57155 Marly)</p>
 <p>Couscous végétarien (Semoule et légumes couscous, pois chiche, tomate)</p>	 <p>Poulet rôti sauce coco Pommes smiles</p>	 <p>Sauté de boeuf marenco (tomate,oignons,carottes, champignons) Brocolis persillé</p>	 <p>Knack - ketchup Tortis Emmental râpé</p>	 <p>Merlu sauce crevette (tomates,oignons,crème,crevettes)</p>
	<p>S/VIANDE</p>  <p>Curry lentille corail (lentilles corail, tomate,ail,curry,crème) Pommes smiles</p>	<p>S/VIANDE</p>  <p>Quenelles natures sauce aurore (tomate,oignons,crème) Brocolis persillé</p>	<p>S/VIANDE- S/PORC</p>  <p>Pavé du fromager- ketchup Tortis Emmental râpé</p>	<p>Purée de patate douce</p>
 <p>St Nectaire</p>	 <p>Munster</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Rouy</p>	 <p>Comté</p>
 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Flan vanille (55110 Clery le petit)</p>	<p>Compote de pomme</p>	 <p>Moelleux au chocolat</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



Menus du 13 au 17 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Radis beurre	 Taboulé	 Potage potiron (Pomme de terre, potiron)	 <div style="background-color: purple; color: white; padding: 2px; text-align: center;">Ile de France</div> Céleri rémoulade (crudimo 57155 Marly)	 Chou rouge et raisins vinaigrette miel (crudimo 57155 Marly)
Tajine saharien (pommes de terre ,pois chiche, navet, poivrons, carottes, tomates)	 Colin au fromage gratiné	Bouchée de blé	 Jambon de Paris sauce chasseur (champignons,carottes,oignons) Gratin de chou fleur et pomme de terre	 Macaronis à la parisienne (macaronis, dès de dinde , béchamel , fromage râpé)
	 Ratatouille	Flageolets à la tomate	<div style="text-align: center;">S/VIANDE- S/PORC</div>  Œuf brouillé Gratin de chou fleur et pomme de terre	<div style="text-align: center;">S/VIANDE</div>  Macaronis au poisson (colin, crème, oignons, fromage râpé)
 Emmental	 Camembert	 Cantal	 Brie	 Pont l'évêque
 Crème dessert caramel GAEC de SALM (88210 vieux moulin)	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Paris brest	 Purée pomme cannelle



Les allergènes sont visibles sur l'application

