

## Menus du 06 au 10 Mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="background-color: #90EE90; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> <div style="border: 1px solid #90EE90; border-radius: 10px; padding: 2px; margin-right: 5px;">LE JOUR DU <span style="font-size: 0.8em;">Végé</span></div> </div> <p>Salade de coquillettes au pesto (ail,basilic,tomates,huile olives)</p>	<p>Betterave vinaigrette</p>			
<p>Emincé de pois hongroise (oignons,ail,tomates,piment doux,champignons)</p>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="background-color: #90EE90; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 5px;">Bio</div> <p>Hachis parmentier ( purée de pommes de terre,haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)</p> </div> <p style="text-align: center;">S/VIANDE</p>	FERIE	FERIE	PONT
<p>Carottes à la crème</p>	<p>Parmentier de Poisson ( purée de de pommes de terre,colin alaska, lait, oignons, ail)</p>			
<p>Camembert</p>	<p>Emmental</p>			
<p>Fruit de saison</p>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="color: red; margin-right: 5px;"></div> <p>Fromage blanc fruité (55110 Clery le petit)</p> </div>			

BIO



AOC



Pêche responsable



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable



Label rouge

