

salade au maïs	concombres vinaigrette	1/2 pomelos		
colin pané sauce tartare	roti de dinde sauce chasseur	boulettes de bœuf sauce tomate		
carottes à la crème	riz	pommes safranées		
fondou président	tome	yaourt aromatisé		
fruit	compote de pommes	barre bretonne		

salade verte aux croustons	carottes râpées	salade de tomates	œuf sauce cocktail	salade choubidou
raviolis à la volaille	chili con carne	roti de porc	cocotte de bœuf aux poivrons	colin meunière et citron
fromage rapé	riz	chou vert	semoule	haricots verts
petit moulé	yaourt sucré	camembert	fromage blanc	fraidoux
creme dessert	compote de poires	gaufre	fruit	mousse au chocolat

	betteraves	pâté de foie	salade des îles	pasteque
	ailerons de poulet	omelette sauce basquaise	roti de porc à l'ananas	colin safrané
	purée de pdt	choux de bruxelles	courgettes antillaise	riz créole
	brie	tome bio	yaourt sucré	fondou président
	fruit	fruit au sirop	gateau yaourt	flan nappé

pâté de campagne	carottes rapées	salade grecque	tomates vinaigrette	salade club
cordon bleu	boulettes au veau sauce poivrade	spaghetti boscaliola	hachis parmentier	lieu noir au curry
épinards	rarfales			chou fleur
edam	cotentin	mimolette	camembert	yaourt sucré
fruit	compote pomme peche	gateau portugais	creme dessert vanille	beignet chocolat

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts



Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre

Masson producteurs(Faulx) pour les fruits

Saveurs fruitières d'Antan pour les compotes

La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO

La fromagerie de l'Hermitage (Bulgneville) pour le munster

Les éleveurs de la viande du Terroir Lorrain



La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX

Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO