

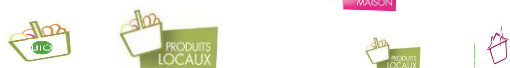
PAIN BIO

salami	salade coleslaw	F E R I E	salade verte	tomates
cordons bleus de dinde	bœuf à la mexicaine		lasagnes	suprême de colin sétoise
épinards béchamel	riz			semoule
yaourt nature sucré	tome		fromage blanc	edam
flan vanille	kiwi		tarte aux pommes	fruit

céleri rémoulade	œuf dur sauce cocktail	F E R I E	concombres et maïs	salade de riz
saucisse fumée	roti de dinde		boules de bœuf provençale	colin meunière et citron
lentilles	haricots verts		coquillettes	ratatouille
croûte noire	petit moulé		brie	fromage frais
liegeois vanille	fruit de saison		bande marbrée	fruit de saison

salade aux deux fromages	betteraves	Salade verte	salade coleslaw	pastèque
galopin de veau grillée	émincée de dinde	Frites fraîches	bœuf bio haché	colin pané citron
petit pois	riz créole	Burger	coquillettes	haricots beurre
yaourt sucré	camembert	fromage frais	petit cotentin	gouda
flan nappé caramel	ananas au sirop	fruit	GATEAU AU N	île flottante

œuf mayonnaise	carottes rapées	REPAS GOURMAND <i>(Repas préparé par les enfants)</i>	salade aux croûtons	riz niçois
chipolatas aux herbes	kefta d'agneau		sauté de bœuf paprika	colin la bretonne
purée de pdt	chou fleur		semoule	courgettes provençale
tome blanche	fraidou		fromage blanc	yaourt sucré
meille de fruit	yaourt arôme		Gâteau	Paris Brest



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 (Herbeville) pour la tome 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



NOUVEAU & DEMANDE DES ENFANTS



PREPARE SUR PLACE



GATEAU D'ANNIVERSAIRE

