



Menu

du mardi 22 mai au vendredi 25 mai 2018



JOURS	PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 21.05		FERIE	
MARDI 22.05		Taboulé, betteraves rouges, salade verte, maïs, tomates, œufs durs, thon, melons Longe de porc / poisson blanc frais / escalopes de dinde Pâtes au beurre / légumes au choix Fromage Fruits frais	Salade de riz au thon Cuisses de poulet Gratin de choux-fleurs Fromage Duo de flans
MERCREDI 23.05	Café ou cacao – lait Yaourt nature Beurre –confiture Jus de fruits Croissants Fruits	Salade vosgienne Sot l'y laisse / poisson blanc frais Pommes sautées / légumes au choix Fromage Fraises / fruits frais	Salade savoyarde Boulettes de bœuf Trio de céréales Fromage Fruits frais
JEUDI 24.05	Café ou cacao – lait Yaourt nature Beurre –confiture Jus de fruits Fruits	Salade de pâtes, carottes râpées, céleri rémoulade, macédoine de légumes, pâté en croûte, tomates, thon Blanquette de veau / poisson blanc frais / tomates farcies Riz Pilaf / légumes au choix Fromage Desserts lactés / fruits frais	Salade mixte Steaks hachés bio Haricots verts bio Fromage Glaces
VENDREDI 25.05	Café ou cacao – lait Yaourt nature Beurre –confiture Jus de fruits Fruits	Entrées chaudes Bœuf bourguignon / poisson blanc frais / paupiettes de veau Blé / légumes au choix Fromage Fruits frais	

La Gestionnaire,

P. MARCHAL

Le Proviseur,

MH. DESPIN-HIRLIMANN



TerreAzur
groupe pomona



Terre Azur s'engage auprès des fournisseurs de notre Région. Semaine 21.

Découvrez les produits sélectionnés près de chez vous !

ALSACE / LORRAINE :

Asperges, blanches/violettes/épluchées du Bas-Rhin (dép. 67)

Fraises du Bas-Rhin (dép. 67)

Pommes de Terre de Meurthe & Moselle (dép. 54)

Concombres de la Meuse (dép. 55) et Moselle (dép. 57)

Germe Haricot Mungo 2kg de Moselle (dép. 57)

Rhubarbe de Moselle (dép. 57)

Céleri rave d'Alsace (dép. 67)

Navets ronds et Navets Boule d'or d'Alsace (dép. 67)

CHAMPAGNE ARDENNES :

Betteraves rouges crues des Ardennes (dép. 08)

Pommes de Terre des Ardennes (dép. 08)

Poires Conférence des Ardennes (dép. 08)

Asperges de l'Aisne (dép. 02)

" En choisissant les produits de votre région, valorisez avec nous les saveurs et le savoir-faire de la Champagne-Lorraine tout en participant au développement économique et à la préservation des emplois de notre région. Les producteurs sélectionnés par Terre Azur s'engagent à respecter les exigences d'une charte et d'un cahier des charges, c'est l'assurance d'une production régionale de qualité. "



TerreAzur Champagne Lorraine. 4, rue Ampère.
54250 Champigneulle. Tel: 03 83 15 25 25. Fax: 03 83 15 25 18
www.terreazur.fr