

SEMAINE du 12 au 18 mars 2018

Mars 2018

SEMAINE du 19 au 25 mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Pot de légumes	Carottes sauce aneth	Salade verte aux croûtons	Salade impériale	Salade de maïs
Boulettes de bœuf au curry	Spaghetti bolognaise	Palette de porc à la diable	Rôti de dinde au jus	Colin pané et quartier de citron
Semoule	Spaghetti	Purée de pois cassés	Petits pois	Pêlé mêlé provençal
Munster	Yaourt aromatisé	Tomme de Vezouze	Bon Lorrain	Fromage blanc
Fruit de saison	Tarte noix de coco	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Compote de saison

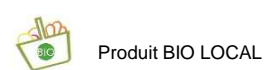
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu bio Déjeuner				
Râpé chou rouge sauce enrobante ail	Salade d'endives	Carottes	Salade printanière	Taboulé méridionale
Wings de poulet à l'américaine	Sauté de bœuf mironton	Omelette	Jambon rôti au miel	Filet de colin meunière
Coquillettes	Choux fleurs persillés	Riz	Pommes à la fleur de thym	haricots verts
Brie	Camembert	Fromage blanc	Six de savoie	Yaourt
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit	Gâteau marbré

SEMAINE du 26 mars au 1er avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Betteraves sauce crémeuse	Salade de pomme de terre aux légumes	Carottes râpées à l'orange	Salade verte	Salade douceur
Nuggets de volaille	Rôti de porc	Pavé fromager	Emincé de bœuf	Filet de lieu à la crème de persil
Lenblétilles	Pêlé mêlé provençal	Torsades	Purée de pomme de terre	Riz créole
Croûte noire	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Bon Lorrain	Fromage blanc fruité
Flan vanille	Fruit de saison	Gaufre	Compote de poires	Cake au miel maison Gâteau d'anniversaire

SEMAINE du 2 au 8 avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
	Salade verte	Coquillettes sauce cocktail	Salade impériale	Céleri
	Hachi parmentier	Saucisse francfort	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de colin sauce crème
	***	Choucroute	Macaroni	Blé
	Munster	Coulommiers	Gouda	Petits suisses sucrés
	Mousse au chocolat	Compote de pommes fraîches	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts



Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc

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

Les fermiers lorrains

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

SEMAINE du 09 au 15 avril 2018

Avril 2018

SEMAINE du 16 au 22 avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu local				
Déjeuner				
Salade coleslaw	Œufs mayonnaise	Salade choubidou	Nid de céleri et radis	Salade de blé au pistou
Chipolatas	Pâtes à l'andalouse	Bœuf bourguignon	Boulettes à l'agneau sauce romarin	Parmentier de poisson
Lentilles	***	Carottes vichy	Haricots verts	***
Brie	Fromage blanc	Edam	Yaourt nature	Petit moulé
Jus de fruit	Fruit	Crème caramel	Tarte au chocolat	Salade de fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu local				
Déjeuner				
Salami	Salade d'endives	Salade parmentière	Le trio mexicain	Concombres
Galopin de veau grillé	Sauté de bœuf au paprika	Quiche lorraine	Cordon bleu	Filet de lieu sauce basquaise
Courgettes	Petits pois	Salade verte	Epinards béchamel	Semoule
Yaourt aromatisé	Fondu président	Tomme de veze	Brie	Saint Paulin
Fruit de saison	Liegeois vanille	Fruit	Compote de sa	Gâteau au chocolat maïso

SEMAINE du 23 au 29 avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Céleri rémoulade	Salade de pois chiches	Salade club	Mélange carottes et betterave	Saucisson à l'ail
Macaroni romagnola	Colin pané et son citron	Poulet sauce montboissier	Paupiette de veau	Filet de poisson à la tunisienne
***	Choux fleurs au gratin	Jardinière de légumes saveur du midi	Riz créole	Ratatouille et semoule
Yaourt aromatisé	Croûte noire	fromage blanc	Coulommiers	Fondu président
Compote de pommes pêch	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Barre bretonne

Gâteau d'anniversaire

Produit BIO LOCAL

PRODUITS LOCAUX

RECETTE MAISON

Issu de l'agriculture biologique

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts

Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc

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 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 saison

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX
Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO

Les fermiers lorrains

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