

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
menu local					etats unis				
Déjeuner					Déjeuner				
roulade de dinde	salade verte	concombres vinaigrette	pastèque	Carottes râpé sauce échalote	salade de riz	Salade printanière	radis beurre	salade coleslaw	concombres au maïs
galopin de veau	saucisse	cordons bleus de volaille	Sauté de bœuf mironton	Filet de lieu sauce crème	bolognaise de bœuf	porc au pamplemousse	paupiette de veau	chicken wings	filet de lieu nantua
petits pois	lentilles	tortis	riz créole	haricots verts	napillons	Jourgettes	carottes ciboulette	pommes rissolées	Pêlé mêlé provençal
yaourt nature sucré	bon lorrain	amambert	Petit moulu nature	petits suisses	fromage blanc	fraidou	yaourt sucré	emmental	tomme vezouze
fruit	compote de pommes	fromage blanc fruité	liegeois vanille	marbré	Fruit	crème dessert chocolat	fruit	cake au miel maison	nappé caramel

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					Déjeuner				
macedoine mayonnaise	Pamplemousse	celeri remoulade	pastèque	œufs dur sauce cocktail	salade de pdt	betteraves	salade portugaise	carottes rapées	saucisson ail
colin pané	Emincé de bœuf	porc sauce diable	roti de dinde au jus	pavé au fromage	nuggets de volaille	sauté de bœuf	galopin de veau	jambon braisé	steack de lieu
Haricots beurre	riz	purée de brocolis	tortis	Boulghour	épinards béchamel	penne	haricots verts	purée de pdt	Julienne de légumes
yaourt nature	edam	fromage blanc	brie	petit moulu ail et fines herbes	vache qui rit	Yaourt nature sucre	brie	fraidou	petit suisse
fruit de saison	Mousse citron	Cocktail de fruit	tarte aux pommes	fruit	fruit	compote de pomme	fruit	œuf en neige	fruit

Produit BIO LOCAL



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

JUIN 2018

Moselle et Madon

SEMAINE du 11 au 15 juin 2018

SEMAINE du 18 au 22 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mpenu bio				
Déjeuner				
taboulé BIO	BIO pastèque	concombres	tomate vinaigrette	pâté
merguez	BIO omelette	Emincé de bœuf	paella au poulet	Penne de la mer BIO
pele mele provençal	BIO choux fleur	pommes de terre	***	
fromage blanc BIO	BIO brie	croute noire	Yaourt nature sucré BIO	Fondu président
fruit	BIO Compote	mousse chocolat	Salade de fruit frais	fruit

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
nouvel an chinois				
Déjeuner				
salade verte	concombres	Salade de riz	Carottes rapées	Salade club BIO
Emincée de dinde sauce suprême	Sauté de bœuf boboté	Porc sauce diable	Nuggets de volaille	Filet de lieu à l'indienne
Poêlée du jardin BIO	Semoule BIO	Haricots beurre en persillades	Patatoes aux épices	Carottes fraiche BIO rsillées
Edam BIO	Cotentin	Yaourt aromatisé	petit moulé	Petit suisse sucré
liegeois	Fruit	Compote BIO	Fruit	Tarte nois de coco

SEMAINE du 25 eu 29 juin 2018

SEMAINE du 02 au 06 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Betteraves BIO crémeuse	Tomate ciboulette BIO	œuf dur mayonnaise BIO	Salade hollandaise	Salade de pomme de terre
Saucisse fumée	Rôti de dinde au jus	Blé à l'andalouse BIO	Boule agneau	Filet de colin meunière
Courgettes Mexique	Purée de pomme de terre	***	Petits pois BIO	Pêl mèle provençale
Yaourt nature sucré	Munster	Coulommiers	Fondu président	Fromage blanc BIO
Fruit	Entremet vanille	Pêche au sirop	Moelleux aux fromage blanc et sautelle	Fruit BIO

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Taboulé BIO	Carottes râpées vinaigrette maison BIO	Salade du maraicher	Tomate sauce mangue BIO	Duo de saucisson
Omelette	Macaroni romagnola	Poulet yassa	Boulette de f au paprika BIO	Parmentier de poisson
Haricots verts BIO	***	jeunes carottes BIO	Piperade	***
Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc BIO	Saint paulin	Petit moulé ails et fines herbes
Fruit	Petit pot vanille fraise	Fruit BIO	Compote	Oreillons d abricots



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 (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