

# Février 2018

SEMAINE du 05 au 11 Février 2018

SEMAINE du 12 au 18 Février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
menu vegetarien				
Déjeuner				
Carottes râpées	Salade club	Salade de lentilles	Salade d'endives	Celeri rémoulade
pavé du fromager	Rôti de dinde au jus	Bœuf bourguignon	knack	Filet de lieu au citron
haricots blancs tomatés	poêlée de légumes	carottes	pommes persillées	riz aux légumes
Coulommiers	Yaourt sucré	Fondue président	Tomme de Vezouze	Munster
Lieigeois chocolat	Compote	riz au lait	fruit de saison	flan vanille

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
nouvel an chinois				
Déjeuner				
Mais au deux poivrons	Laitue vinaigrette maison	Salade coleslaw	potage	Salade chinoise (h mungo et chou)
Œufs durs béchamel	Palette de porc à la diable	haché de bœuf	sauté de dinde	Beignets de poisson
Purée de carottes	Epinards à la crème	pâtes	haricots verts	Riz cantonnais
fraidou	Bon Lorrain	Saint Paulin	petit moulé	Yaourt bio local
fruit de saison	Flan nappé caramel	Mousse chocolat	Beignet chocolat noisette	ananas frais

SEMAINE du 19 eu 25 Février 2018

SEMAINE du 26 février au 02 mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Potage	Concombres	Salade verte au mair	Roulade de volaille	Salade chou chou
Nuggets de dinde	boules au bœuf	poulet	seuté de porc	Pavé de colin
Torsades	Choux-fleurs persillés	pommes rissolées	Jeunes carottes	semoule
Petit suisse	Brie	Camembert	Edam	Yaourt bio fruit local
Compote de saison	Flan nappé caramel	Cocktail de fruit	fruit de saison	Cake au miel

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Salade verte	Carottes râpé vinaigrette maison	Céleri rémoulade	Salade douceur	Charcuterie
Cordon bleu	paupiette de veau	jambon	steak de Colin	émincé de bœuf
purée	Petits pois	coquillettes	Haricots verts	Riz pilaf
Coulommiers	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Fondue président	Six de savoie
Fruit de saison	Gaufre	Banane	Compote	fruit de saison



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

## Les fermiers lorrains

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