

Mars 2018

SEMAINE du 05 au 11 mars 2018

SEMAINE du 12 au 18 mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette maison	Radis	 oleslaw	Salade de mâche	 lade Blédor
ravioli à la volaille	 sauté de bœuf	Blanc de poulet	 Jambon braisé	Hoki pané
 Ratatouille	Ratatouille	 nards à la béchamel	Purée de pomme de terre	Mélange de choux-fleurs/brocolis
Munster	Emmental	yaourt arome	 n Lorrain	 brie
Salade de fruits frais	Fruit de saison	Madeleine	 Compote de saison	Entremet Caramel

Menu local

Déjeuner				

SEMAINE du 19 au 25 mars 2018

SEMAINE du 26 au 31 mars 2018










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				

Gâteau au chocolat
Gâteau d'anniversaire



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

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

Les fermiers lorrains