

Semaine du 26 au 30 septembre 2016

# Menus Octobre 2016

Semaine du 3 au 7 octobre 2016

menu Local

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette maison	Taboulé (semoule BIO)	Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Salade aux croûtons	VÉGÉTARIEN Duo concombre et maïs	Salami	Chou rouge râpé sauce enrobante échalote	Pâté de foie	Céleri rémoulade	Betteraves mimosa
Knack	Sauté de bœuf bourguignon	Galopin de veau	Filet de colin meunière	Riz à l'andalouse	Nuggets de poisson	Rôti de porc à la moutarde	Omelette sauce basquaise	Sauté de bœuf miroton	Filet de lieu sauce curry
Purée de céleri	Haricots beurre en persillade	Gratin de courgettes	Blé aux petits légumes	Yaourt aromatisé	Pêlé mèle provençal	Macaronis	Pomme vapeur	Carottes	Semoule
Emmental	Munster	Petits suisses natures	Fondu Président	Fruit de saison	Fraidou	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Tomme de vézouze	Fromage blanc
Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Géliné au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Stracciatella	Fruit de saison	Compote de pommes	Tarte aux fruits



Semaine du 10 au 14 octobre 2016



menu bio local

Semaine du 17 au 21 octobre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux noix	Tomates et concombres miel et colombo	Dips carottes fromage blanc curry	Tortis tricolores à la méditerranéenne	Roulade de volai	Carottes Aneth	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Pâté de campagne	Céleri rémoulade
Poisson de la mer	Sauté de bœuf madrilène	Paupiette de veau	Wing's de poulet	Filet de colin sauce tomate vanillée	Rougail de saucisse	Pavé de lieu sauce crème	Cordon bleu	Ceufs durs béchamel	Bolognaise de bœuf
Le bon lorrain	Haricots verts chapelure	Pommes paillasson	Gratin du soleil	Riz créole	Chou braisé et pomme de terre	Purée	Lentilles au jus	Epinards à la crème	Coquillettes
Iles flottante	Yaourt nature	Carré de l'Est	Fondu Président	Petits suisses natures	Tomme de vézouze	Fromage blanc	Coulommiers	St Môret	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Fromage blanc framboises crêpe dentelle	Salade de fruits à la grenadine	Cookie	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Compote	Beignet au chocolat	Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL

**Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:**

- Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO
- Le GAEC de Salm ( Vieux moulin ) pour les yaourts
- 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 salaison
- Le GAEC du fumé Lorrain ( Montigny ) pour la viande de porc
- PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX



Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre