

canton de jarville

SEMAINE du 03 au 07 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
rentrée				
Déjeuner				
concombres vinaigrette	salade de pdt	salade verte aux croutons	pasteque	pâté
cordons bleus de poulet	omelette	macaronis au jambon	boules au bœuf	pavé de colin safrané
purée de pdt	choux fleur persillé	macaronis bio	courgettes	semoule
emmental	petit suisse	camembert	fondus président	yaourth sucré bio local
flan nappé	mirabelles	compote de pommes	bande marbrée	fruit

SEMAINE du 10 au 14 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
betteraves	tomate vinaigrette	salade verte	taboulé (semoule BIO)	carottes rapées
saucisse fumée	galopin de veau	chili con carne	haut de cuisse de poulet	Filet de lieu sauce citron
pommes mousseline	carottes	riz	petits pois	épinards bechamel
coulommier	yaourt nature sucré	yaourt aromatisé	fraidou	fromage blanc
fruit	tarte aux pommes	flan vanille	poire	barre bretonne

SEMAINE du 17 au 21 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
œuf dur mayonnaise	melon	concombre vinaigrette	salade olympique	roulade aux olives
merguez	hoki meunière	sauté de bœuf	nuggets de volaille	portion de colin sauce crème
blé andalouse	julienne de légumes	courgettes	purée de carottes	semoule
yaourt aromatisé	tomme lorraine	petit suisse sucré	camembert	munster
Fruit	compote locale	éclair chocolat	questches	crème dessert vanille

SEMAINE du 24 au 28 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
salade verte	taboulé	pastèque	carottes rapées	pâté de campagne
raviolis volaille	jambon braisé	boules à l'ail	sauté de bœuf bobotie	colin basquaise
	poelé meridionale	purée de pdt	petits pois	Riz pilaf
brie	emmental	fromage blanc	Saint paulin	yaourt aromatisé
mousse au chocolat	pomme	compote de poire	Compote	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