







Menus du 03 au 07 Décembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade de haricots verts	Trio de crudité	Chou rouge vinaigrette	 Carottes râpées
Croq veggi fromage	 Steak de colin huile parfumée au curry <i>Recette Ducasse</i>	 Poulet rôti au jus	 Sauté de boeuf 4 épices (crème, oignons, 4 épices)	 Macaronis carbonara S/Porc: macaroni carbonara au thon
Chou fleur béchamel au gratin	Riz	Pommes sourire	Purée de carottes potiron	
Yaourt nature sucré	Coulommiers	Brie	Fromage blanc crème de marron	 Carré frais
Madeleine	Cocktail de fruits	Fruit (orange)	Pain d'épices	 Fruit (pommes)

Produit bio



Label Rouge



Viande du Terroir Lorrain
Fromage AOP



viande française



Race à viande



Produit local













Pêche issue du développement durable




Menus du 10 au 14 Décembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade fantaisie (chou chinois, frisée, chicorée rouge)	 Salade de betterave	Salade de pâtes	Friand fromage	Pâté de campagne S/Porc: Œufs durs mayonnaise
Escalope de dinde basquaise (tomate, poivrons)	 Limande meunière	 Poisson mariné au thym et citron	 Œufs durs béchamel	 Nuggets de volaille
 Purée de pommes de terre	Ratatouille et riz	Epinards haché crème et pommes de terre	Duo brocolis chou romanesco	Haricots verts Flageolets
 Camembert 	Gouda	Croq lait	Yaourt arôme	Fraidou
 Pêche au sirop	Tarte au citron	 Fruit (pomme)	Fruit (clémentine)	Crème dessert vanille


Produit bio 

Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Race à viande 

Pêche issue du développement durable 

Produit local 





Viande de France 


elior 




Menus du 17 au 21 décembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou blanc	Salade piémontaise	Salade de carottes	Chou fleur vinaigrette	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p>
 Filet de colin meunière coco <i>Recette Ducasse</i>	 Goulash de boeuf	Ravioli volaille	Saucisse de Strasbourg S/P: Filet de cabillaud provençale	
Coquillettes	Carottes persillées	Salade verte	Pommes sautées	
Bûchette mi chèvre	Petit moulé ail et fines herbes	 Fromage blanc sucré	Tomme noire	
Compote pomme banane	Flan chocolat	Fruit (poire)	Fruit (pomme) 	

Produit bio 


Label Rouge 


Viande du
Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Viande de France 

Race à viande 

Produit local 

Pêche issue du développement
durable 

elior 