

SEMAINE du 4 au 8 Décembre 2017

# Décembre 2017

SEMAINE du 11 au 15 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Salade verte	 Céleri rémoulade	Œufs lilas betterave 	 Chou rouge	Taboulé méridionale 
Ravioli à la volaille	Boule bœuf sauce tomate 	Blé à l'andalouse 	Galopin de veau grillé	Filet de colin meunière
***	Crème de potiron	***	Pomme rotty	Légumes à l'asiatique
 Petit suisse nature	Petit Brie	Yaourt aromatisé 	Cotentin	Tomme grise
 fruit de saison	Dougnut's	Abricot au sirop	Compote 	Fruit

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Salade de papillons au pistou 	Salade verte	Sardine beurre	Concombre	Carottes sauce fraîcheur 
Boulettes d'agneau à la provençale	Chili con carné Bœuf 	 Carré de porc	Nuggets de volaille	Tajine de colin
 Haricots verts	Riz créole 	Chou vert braisé et pdt. 	Courgettes saveur du midi	Semoule berbère 
Buchette de chèvre 	 Gouda	Yaourt nature	Fondu Président	Fromage blanc
Fruit de saison	Mousse chocolat noir	Ananas frais	Tarte noix de coco	Compote de poire

SEMAINE du 18 au 24 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner Repas de Noël				
 Choux rouges	Salade de pomme de terre à l'emmental	Salade verte	Mousse de canard	Salade de pâtes 
Cordon bleu	Œufs durs béchamel 	 paghettis à la bolognaise 	Emincé de dinde sauce aux marons	Hoki pané
 Purée	Epinards à la crème 	***	Pomme noisette	Chou fleur
Edam	Yaourt nature	Coulommiers	Brie	Fromage blanc 
Entremet chocolat	Fruit	Fromage blanc fruité	Bûche chocolat caramel	Fruit de saison 



Produit BIO LOCAL



PRODUITS LOCAUX



RECETTE MAISON



Issu de l'agriculture biologique

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

## Les fermiers lorrains



Le GAEC de Salm ( Vieux moulin ) pour les yaourts

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 ( 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 saison

FATSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX

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

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

# Vacances de Noël

SEMAINE du 25 au 31 Décembre 2017



SEMAINE du 01 au 05 Janvier 2018

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Déjeuner

Betteraves à l'ail	Carottes râpées vinaigrette maison	Chou blanc	Pâté de foie
Raviolis	Paupiette de veau	Poulet yassa	Hoki pané et son quartier de citron
***	Haricots verts	Riz créole	Courgettes Mexique
Yaourt nature	Tomme blanche	Petit suisse	Croûte noire
Barre Bretonne	Abricot au sirop	Fruit	Compote de pomme

Déjeuner

Menu local

Salade verte	Maquereaux	Salade d'endives	Roulade de volaille
Hachis parmentier	Poulet kedjenou	Sauté de bœuf	Pavé de colin à l'américaine
***	Chou fleur	Pêlé mèle provençal	Tortis
Coulommiers	Gouda	Fromage blanc	Cotentin
Mousse chocolat	Fruit de saison	Choux vanille	Fruit de saison



## 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  
 rudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre  
 Masson producteurs( Faulx) pour les fruits  
 Saveurs fruitières d'Antan pour les compotes

## Les fermiers lorrains

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  
 PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX  
 Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO