

Novembre 2017

SEMAINE du 06 au 10 Novembre 2017

SEMAINE du 13 au 17 Novembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU LOCAL				
Déjeuner				
Betteraves	Carottes râpées	Salade au brie et raisin	Choux rouge râpé sauce enrobante échalotte	Paté de campagne
Galopin de veau sauce tomate	Saucisse fumée	Poulet sauce poulet	Sauté de bœuf miroton	Pavé de colin à la basquaise
Choux fleurs	Lenblétilles	BIO Coquillettes	Printanière de légumes	BIO Riz créole
Edam	Brie	Yaourt aromatisé	Fondu président	BIO Petit suisse
Fruit de saison	Compote de pomme	Entremet vanille	Moelleux citron	Cocktail de fruit

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Déjeuner				
Pamplemousse sucre	Maïs aux deux poivrons	Salade d'endives	Concombres	Salade club
BIO Boules bœuf	Pavé du fromager	Poulet à la banane	Sauté de porc	Spaghetti aux fruits de mer
BIO Boulgour aux petits légumes	Epinards à la crème	BIO Jeunes carottes saveur antillaise	BIO Riz créole	***
Tomme blanche	Saint paulin	BIO Fromage blanc	St moret	Yaourt nature
Flan à la vanille	Fruit de saison	Semoule maison	Beignet pomme	Poire

SEMAINE du 20 au 24 Novembre

SEMAINE du 27 au 01 decembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Œufs durs saucemlayonnaise	Salade ninon	Choux rouge sauce mangue	Roulade de volaille	Taboulé
Emincé de dinde à l'americaine	Jambon sauce crème	Beignet de calamar sauce tartare	Bolognaise de bœuf	Colin pané et citron
BIO Semouile	Choux fleurs	Pêlé mèle provençal	BIO Macaroni	Courgettes saveur du midi
Petits suisses naturels	Coulommiers	Fondu président	Munster	Yaourt aromatisé
BIO Fruit de saison	Compote	Mousse chocolat	Fruit de saison	Gateau chocolat

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
BIO Salade de riz	Carottes râpées	Salade Antilles	Salade verte au maïs	Salami
Cordon bleu (dinde)	Filet de colin sauce provençale	Saucisse fumée	Emincé de bœuf bourguignon	Parmentier de poisson
BIO Epinards à la béchamel	BIO Boulgour pilaf	BIO Lentilles	Poêlée du jardin	***
Fromage blanc	Fraidou	Six de savoie	BIO Camembert	Yaourt nature
Liegeois chocolat	Pêche au sirop	Gaufre	Crème dessert caramel	Kiwi



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

Les fermiers lorrains

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