

SEMAINE du 08 au 14 janvier 2018

janvier 2018

SEMAINE du 15 au 21 janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
les rois				
Déjeuner				
Taboulé	Salade verte aux croûtons	paté de campagne	Céleri râpé vinaigrette maison	Chou rouge râpé sauce échalote
Emincés de dinde	saucisse	Colin meunière	Steack haché mironton	Filet de lieu sauce nantua
Choux fleurs persillés	lentilles	printanière	carottes	riz créole
Fraidou	Tomme grise	Brie local	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Galette des rois	yaourt aux fruits	Compote	Flan nappé caramel

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Local				
Déjeuner				
Betteraves	Salade verte au maïs	concombres	carottes rapées	salade de pdt
bolognaise de boeuf	hoki pané	Paupiette de veau	Echine de porc à la diable	poulet roti
Morsades	petits pois	Courgettes Mexique	Purée	épinards béchamel
Munster	Tartare ail et fines herbes	fondou président	Yaourt	Gouda
Entremet vanille	cocktail de fruits	tarte citron	Fruit	Compote

SEMAINE du 22 au 28 Janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Roulade de volaille	Pamplémousse	Salade verte/oeuf	Betteraves	Carottes sauce aneth
Steak haché de veau	Emincé de bœuf aux carottes	Penne tandoori	cordon bleu	Filet de lieu
riz pilaf	jeunes carottes	***	ratatouille	Boulghour
yaourt nature	Fromy	Croûte noire	Saint Moret	Six de Savoie
fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote	Fruit	Marbré

SEMAINE du 29 Janvier au 04 Février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
menu bio				
Déjeuner				
salade verte	Saucisson sec	endives en salade	céleri rémoulade	taboulé aux crudités
Jambon braisé	colin pané et citron	Sauté de bœuf	Boulettes d'agneau	Omelette
lembletille	Haricots beurre	semoule	Coquillettes	purée de pommes de terre
Yaourt nature	Tomme blanche	Camembert	Rondelé	fromage blanc
Beignet	Fruit de saison	Entremet caramel	Salade de fruit frais	fruit de saison

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 (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



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