

MAXEVILLE

SEMAINE du 12 au 18 mars 2018

Mars 2018

SEMAINE du 19 au 25 mars 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--------------------------------------|---|---|----------------------------------|--|--|-------------------|--|-------------------------|
| Déjeuner | | | | | Menu bio | | | | |
| Salade catalane | Carottes sauce aneth | Salade verte aux croûtons | Salade impériale | Salade de maïs | Râpé chou rouge sauce enrobante ail | Salade d'endives | Carottes | Salade printanière | Taboulé méridionale |
| Boulettes de bœuf au curry Filet de colin sauce | Spaghetti bolognaise âtes au thon | Palette de porc à la diable Pavé du fromager | Rôti de dinde au jus Tarte au saumon | Colin pané et quartier de citron | Wings de poulet à l'américaine Beignet de poisson | Sauté de bœuf mironton Tarte au fromage | Omelette | Jambon rôti au miel <small>Quenelle de brochet sauce aurore</small> | Filet de colin meunière |
| Semoule | Spaghetti | Purée de pois cassés | Petits pois | Pêlé mêle provençal | Coquillettes | Choux fleurs persillés | riz | Pommes à la fleur de thym | haricots verts |
| Munster | Yaourt aromatisé | Gouda | Coulommiers | Fromage blanc | Brie | Camembert | Fromage blanc | Six de savoie | Yaourt |
| Fruit de saison | Tarte noix de coco | Creme dessert chocolat | Flan nappé caramel | Compote | Yaourt aromatisé | Fruit de saison | Compote de fruits | Fruit | Gâteau marbré |

SEMAINE du 26 mars au 1er avril 2018

SEMAINE du 2 au 8 avril 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--------------------------------------|----------------------------|---|------------------------------------|----------|--------------------------------------|---|--|----------------------------|
| Déjeuner | | | | | Déjeuner | | | | |
| Betteraves sauce crémeuse | Salade de pomme de terre aux légumes | Carottes râpées à l'orange | Salade verte | Salade douceur | | Salade verte | Coquillettes sauce cocktail | Salade impériale | Céleri |
| Nuggets de volaille Nuggets de poisson | Rôti de porc Omelette | Pavé fromager | Steack haché Tarte tomate chèvre basilic | Filet de lieu à la crème de persil | | Hachi parmentier Brandade poisson | Saucisse francfort Médaille de merlu sauce dieppoise | Sauté de bœuf aux carottes Colin meunière | Filet de colin sauce crème |
| Lenblétilles | Pêlé mêle provençal | Torsades | Purée de pomme de terre | Riz créole | | *** | Choucroute | Macaroni | Blé |
| Croûte noire | Yaourt aromatisé | Saint Paulin | Edam | Fromage blanc fruité | | Munster | Coulommiers | Gouda | Petits suisses sucrés |
| Flan vanille | Fruit de saison | Gaufre | Compote de poires | Tarte au flan | | Mousse au chocolat | Compote pomme fraise | Fromage blanc aromatisé | Fruit de saison |



Produit BIO LOCAL



PRODUITS LOCAUX



RECETTE MAISON



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 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