

# Avril 2018

SEMAINE du 09 au 15 avril 2018

SEMAINE du 16 au 22 avril 2018

SEMAINE du 09 au 15 avril 2018					SEMAINE du 16 au 22 avril 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu local					Menu local				
REPAS PÂQUES					REPAS PÂQUES				
Déjeuner					Déjeuner				
Salade coleslaw	Œufs mayonnaise	Salade choubidou	Nid de céleri et radis	Salade de blé au pistou	Salami	Salade d'endives	Salade parmentière	Le trio mexicain	Concombres
Chipolatas Pavé fromager	Pâtes à l'andalouse	Viande d'Indre bourguignon Colin pané	Boulettes à l'agneau sauce romarin Tarte au saumon	Parmentier de poisson	Galopin de veau grillé Paupiette de	Sauté de bœuf au paprika Beignet de poisson	Quiche lorraine Tarte au trois fromage	Cordon bleu Colin meunière	Filet de lieu sauce basquaise
Lentilles	***	Carottes vichy	Haricots verts	***	Courgettes	Petits pois	Salade verte	Epinards béchamel	Semoule
Brie	Fromage blanc	Edam	Yaourt nature	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	Fondu président	Tomme de vezouze	Brie	Saint Paulin
Jus de fruit	Fruit	Creme caramel	Tarte au chocolat	Salade de fruits	Fruit de saison	Liegeois vanille	Fruit	Compote	Gateau basque



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 ( 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 LOCALS

Le Moulin du Petit Poucet

(Royaumeix) pour le pain BIO

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

## Les fermiers lorrains