

SEMAINE du 14 au 18 Mai 2018

MAI 2018

SEMAINE du 21 au 25 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
roulade de dinde Œuf mayo.	salade verte	concombres vinaigrette	pasteque	Carottes râpé sauce échalot
galopin de veau	Quenelle de brochet sauce	colin bieu de volaille	Sauté de bœuf	Filet de lieu sauce creme
petits pois	lentilles	tortis	riz créole	haricots verts
yaourt nature sucré	Bon lorrain	camembert	Petit moulé nature	petits suisses
fruit	compote de pommes	fromage blanc fruité	liegeois vanille	marbré

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
	Salade verte	radis beurre	salade coleslaw	concombres au maïs
	Lasagne bolognaise	paupiette de veau	chicken wings	filet de lieu nantua
	***	carottes ciboulette	pommes rissolées	Pêlé mêle trovençal
	Pâtes	yaourt sucré	emmental	tomme blanche
	fraidou	fruit	cake au miel maison	nappé caramel
	creme dessert chocolat		Gateau	

SEMAINE du 28 Mai au 01 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
macedoine mayonnaise	Pamplmousse	céleri remoulade	pasteque	œufs dur sauce cocktail
colin pané	steack de bœuf sauce tomate	porc sauce diable	roiti de dinde aus jus	pavé au fromage
Haricots beures	riz	purée de brocolis	tortis	Bouglhour
yaourt nature	edam	fromage blanc	brie	petit moulé ail et fines herbes
fruit de saison	Mousse citron	Cocktail de fruit	tarte aux pommes	fruit

Semaine du 04 au 08 juin 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
salade de pdt	betteraves	salade portugaise	carottes rapées	saucisson ail
nuggets de volaille	sauté de bœuf	galopin de veau	jambon blanc	Œuf dur Mayonnaise
épinards béchamel	penne	haricots verts	purée de pdt	steack de lieu
vache qui rit	Yaourt nature sucre	brie	fraidou	petit suisse
fruit	compote de pomme	fruit	œuf en neige	fruit

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 salaison

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



Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO

Les fermiers lorrains