

Repas nature mixé

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Bœuf	Dinde	Colin	Saumon	Porc *Poulet
Carottes	Brocolis et carotte	Potiron	Courgettes	Haricots verts
Mini Lacté pêche poire	Lacté vanille	Mini Lacté nature	Lacté nature	Mini lacté fraise
Chaque jour: 40 g de pommes de terre mixées + 30 g de purée de carottes				

Repas nature et nature féculent *

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Sauté de bœuf	Rôti de dinde	Filet de colin	Filet de lieu	Sauté de porc *Poulet
Carottes	Epinards	Potiron	Courgettes	Haricots verts
*Pommes vapeur	*Semoule	*Riz	*Pâtes alphabet	*Purée
Mini Lacté pêche poire	Lacté vanille	Mini Lacté nature	Lacté nature	Mini lacté fraise
Repas nature: chaque jour: 40 g de p. de terre nature + 30 g de de carottes Repas nature féculents: féculent du jour (*)				

Menus grands, 5 composantes

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Tomate vinaigrette	Betteraves vgtte	Salade de mâche	Potage ferval	Céleri rémoulade
Bœuf bourguignon	Rôti de dinde au jus	Couscous de poisson	Filet de lieu sauce paprika	Sauté de porc marengo *poulet
Carottes à la ciboulette	Riz à la tomate	Gouda	Pommes persillées	Haricots verts
Saint Morêt	Camembert	Poire au sirop	Tomme noire	Mimolette
Purée pomme fraise	Fruit de saison		Fruit de saison	Galette des rois à la pomme
Les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Potage ferval: légumes de potage, artichauts, crème



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain
Viande française, née, élevée abattue en France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Repas nature mixé

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Colin	Saumon	Poulet	Veau	Bœuf
Epinards et carottes	Potiron	Haricots verts	Carottes	Courgettes
Lacté nature	Mini Lacté framboise	Lacté vanille	Mini Lacté nature	Lacté pêche

Chaque jour: 40 g de pommes de terre mixées + 30 g de purée de carottes

Repas nature et nature féculent *

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Colin nature	Sauté de porc *dinde	Mijoté de poulet	Suprême de hoki	Bœuf nature
Navets et carottes	Potiron	Haricots beurre	Carottes	Courgettes
*Pommes vapeur	*Semoule	*pâtes alphabet	*Riz	*Purée
Lacté nature	Mini Lacté framboise	Lacté vanille	Mini Lacté nature	Lacté pêche

Repas nature: chaque jour: 40 g de p. de terre nature + 30 g de de carottes

Repas nature féculents: féculent du jour (*)

Les céréales

Menus grands, 5 composantes

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Choux rouges	Carottes râpées	Salade de cœurs de palmier	Pizza	Potage aux asperges
Steak de colin au beurre blanc	Sauté de porc aux olives *dinde	Mijoté de poulet à la provençale	Suprême de hoki sauce safranée	Sauté de bœuf au basilic
Riz au maïs	Spaetzle	Blé aux saveurs du soleil	Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel
Fournols	Fraidou	Emmental	Edam	Yaourt nature
Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Purée pomi banane	Fruit de saison

Les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

Pain aux céréales

Blé aux saveurs du soleil: ail, oignon, basilic



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Viande française, née, élevée abattue en France

Repas nature mixé

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Poulet	Dinde	Colin	Bœuf	Saumon
Courgettes et potiron	Haricots verts	Carottes	Courgettes	Potiron
Mini Lacté nature	Lacté vanille	Mini Lacté framboise	Lacté nature	Mini Lacté fraise
Chaque jour: 40 g de pommes de terre mixées + 30 g de purée de carottes				

Repas nature et nature féculent *

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Mijoté de poulet	Sauté de porc *dinde	Filet de lieu	Sauté de bœuf	Filet de saumon
Petits pois et carottes	Haricots verts	Carottes	Courgettes	Potiron
*Pommes vapeur	* Purée	*Pâtes alphabet	* Riz	*Semoule
Mini Lacté nature	Lacté vanille	Mini Lacté framboise	Lacté nature	Mini Lacté fraise
Repas nature: chaque jour: 40 g de p. de terre nature + 30 g de de carottes				
Repas nature féculents: féculent du jour (*)				

Menus grands, 5 composantes

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Concombres à la crème	Salade de chou rouge	Salade catalane	Macédoine mayonnaise	Salade aux cœurs d'artichaut
Œufs dur	Sauté de porc sauce blanquette *dinde	Filet de lieu au curry	Sauté de bœuf à l'ancienne	Saumon sauce citron
à la florentine	Haricots beurre	Riz	Courgettes à la provençale	Semoule
Camembert	Gouda	Tomme noire	Brie	Petit Louis
Purée pomr abricots	Cocktail de fruits	Purée de pommes	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison
Les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Salade catalane: frisée, carottes, chou blanc, poivron

Sauce à l'ancienne: champignons, carottes, poireaux



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain
Viande française, née, élevée abattue en France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Repas nature mixé

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Dinde	Porc *Poulet	Bœuf	Saumon	Colin
Haricots verts	Carottes 	Courgettes	Brocolis et carottes	Potiron
Lacté vanille	Mini Lacté nature	Lacté pêche	Mini Lacté framboise	Lacté nature
Chaque jour: 40 g de pommes de terre mixées + 30 g de purée de carottes 				

Repas nature et nature féculent *

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Sauté de dinde	Jambon blanc *sauté de poulet 	Cocotte de bœuf 	Saumon	Merlu
Jardinière bébé	Carottes 	Emincé de poireaux	Chou-fleur et carottes	Potiron
*Riz	*Purée	*Semoule	*Pommes vapeur	*Pâtes alphabet
Lacté vanille	Mini Lacté nature	Lacté pêche	Mini Lacté framboise	Lacté nature
Repas nature: chaque jour: 40 g de p. de terre nature + 30 g de de carottes  Repas nature féculents: féculent du jour (*)				

Menus grands, 5 composantes

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Laitue iceberg	Betteraves vgtte	Velouté de champignons	Carottes râpées 	Macédoine vinaigrette
Sauté de dinde au jus 	Jambon blanc *poulet 	Daube de bœuf 	Lasagnes à la bolognaise	Médaille de merlu sauce oseille
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Salsifis béchamel	Emmental 	Gratin de poireaux et pommes de terre
Mimolette	Coulommiers	Fromage blanc 	Edam	Edam
Pêche au sirop	Fruits de saison	Fruits de saison	Purée pomme-poire 	Fruits de saison
Les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Sauce daube: concentré de tomate, carottes, oignons



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain
Viande française, née, élevée abattue en France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Repas nature mixé				
Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Poulet	Colin	Dinde	Veau	Bœuf
Carottes	Courgettes	Potiron	Epinards et carottes	Haricost verts
Mini lacté pêche poire	Lacté nature	Mini Lacté fraise	Lacté vanille	Mini Lacté nature
Chaque jour: 40 g de pommes de terre mixées + 30 g de purée de carottes				

Repas nature et nature féculent *				
Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Emincé de poulet	Filet de cabillaud	Sauté de dinde	Escalope de veau	Sauté de bœuf
Carottes	Courgettes	Potiron	Epinards	Haricots beurre
* Purée	*Pommes vapeur	*Riz	*Semoule	*Pâtes alphabet
Mini lacté pêche poire	Lacté nature	Mini Lacté fraise	Lacté vanille	Mini Lacté nature
Repas nature: chaque jour: 40 g de p. de terre nature + 30 g de de carottes				
Repas nature féculents: féculent du jour (*)				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de haricots verts	Salade coleslaw	Salade de cœurs de palmier	Salade de soja et maïs	Concombre vinaigrette
Poulet basquaise (émincé)	Filet de cabillaud à la ciboulette	Omelette	Escalope de veau sauce aigre douce	Steak haché sauce chasseur
Coquillettes	Carottes	Pommes vapeur	Riz cantonnais	Duo de haricots
Camembert	Fromage fondu	Tomme blanche	Saint Paulin	Brie
Fruits de saison	Crêpe à la confiture	Fruit de saison	Ananas frais	Abricots au sirop
Les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Salade provençale: Chou blanc, maïs, poivrons

Sauce aigre douce: sauce soja, ail, tomate, gingembre, curry

Riz cantonnais: riz, oignons, petits pois



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain
Viande française, née, élevée abattue en France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Repas nature mixé

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Colin	Bœuf	Dinde	Poulet	Saumon
Haricots verts	Brocolis et carottes	Potiron	Courgettes	Carottes
Lacté pêche	Mini Lacté nature	Lacté nature	Mini Lacté framboise	Lacté vanille
Chaque jour: 40 g de pommes de terre mixées + 30 g de purée de carottes				

Repas nature et nature féculent *

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Steak de colin	Sauté de bœuf	Mijoté de dinde	Sauté de porc *poulet	Suprême de hoki
Haricots verts	Brocolis et carottes	Potiron	Courgettes	Carottes
*Riz	*Semoule	*Purée	*Pâtes alphabet	*Pommes vapeur
Lacté pêche	Mini Lacté nature	Lacté nature	Mini Lacté framboise	Lacté vanille
Repas nature: chaque jour: 40 g de p. de terre nature + 30 g de de carottes				
Repas nature féculents: féculent du jour (*)				

Menus grands, 5 composantes

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de carottes	Potage aux courgettes	Concombres à la crème	Salade de betteraves	Salade de coeurs d'artichaut
Steak de Colin à la crème	Sauté de Bœuf printannier	Mijoté de dinde au jus	Sauté de porc aux 4 épices *poulet	Suprême de Hoki à l'aneth
Semoule	Brocolis persillés	Pommes vapeur	Riz créole	Pêle-mêle provençal
Brie	Gouda	Tomme grise	Fondu président	Fromage blanc
Cocktail de fruits	Fruit de saison	Purée de pommes	Fruit de saison	Fruits de saison
Les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Sauce printannière: tomate, jardinière de légumes, herbes de provence



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain
Viande française, née, élevée abattue en France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Repas nature mixé

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Saumon	Porc *dinde	Poulet	Beouf	Colin
Haricots verts	Carottes	Courgettes	Epinards et carottes	Potiron
Mini lacté framboise	Lacté nature	Mini Lacté pêche poire	Lacté pêche	Mini Lacté nature

Chaque jour: 40 g de pommes de terre mixées + 30 g de purée de carottes

Repas nature et nature féculent *

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Saumon	Jambon blanc *dinde	Emincé de poulet	Sauté de boeuf	Filet de lieu
Haricots verts	Carottes	Emincé de poireaux	Petits pois et carottes	Potiron
*Semoule	*Pâtes alphabet	*Pommes vapeur	*Riz	*Purée
Mini lacté framboise	Lacté nature	Mini Lacté pêche poire	Lacté pêche	Mini Lacté nature

Repas nature: chaque jour: 40 g de p. de terre nature + 30 g de de carottes

Repas nature féculents: féculent du jour (*)

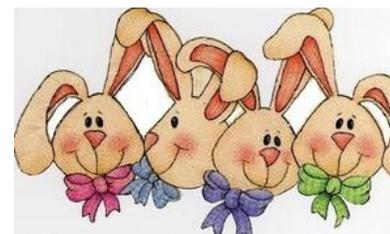
Menus grands, 5 composantes

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Potage de légumes	Laitue iceberg	Macédoine mayonnaise	Salade de chou blanc	Poireaux vinaigrette
Cube de Saumon sauce aurore	Tartiflette et jambon *dinde	Emincé de poulet au jus	Sauté de boeuf sauce grand-mère	Hachis parmentier
Chou fleur persillé		Julienne de légume à l'ail	Epinards hachés	
Saint paulin	Fraidou	Edam	Camembert	Mimolette
Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Fruit de saison

Les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

Sauce Aurore: béchamel, concentré de tomate

Sauce grand-mère: champignons, ail, oignons, carottes



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge

Viande française, née, élevée, abattue en France