

Repas nature mixé				
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Dinde	Saumon	Bœuf	Veau	Colin
Carottes	Potiron	Brocolis & Carottes	Céleri Carottes	Courgettes
Minilacté nature sucré	Lacté Vanille	Minilacté pêche poire	Lacté Nature	Minilacté fraise
Chaque jour en supplément: PDT mixées & Purée de carottes				

Repas nature et Repas nature-féculent				
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Sauté de porc* <i>Sauté de dinde</i>	Cubes de saumon	Omelette	Escalope de veau	Filet de lieu
Carottes Vichy	Purée de potiron	Jardinière bébé	Navets & Carottes Vichy	Courgettes
Riz créole	Purée de pommes de terre	Semoule	Coquillettes	Pommes cube vapeur
Minilacté nature sucré	Lacté Vanille	Minilacté pêche poire	Lacté Nature	Minilacté fraise
Repas nature: chaque jour en supplément: - 30 g de carotte natures - 40 g de pommes de terre natures				
Repas nature féculents chaque jour: légume + féculent du jour				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Potage ferval	Endives et clémentines vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade de Haricots verts	Concombres à la crème & à la Ciboulette
Sauté de porc* à l'ancienne <i>Sauté de poulet à l'ancienne</i>	Boulettes de saumon sauce crème	Omelette	Escalope de veau sauce aux oignons	Filet de limande meunière au citron
Pommes sautées	Purée de potiron - P. de terre	Poêlée de légumes & Semoule	Pâtes (Farfalles)	Ratatouille
Fourme d'Ambert	Gouda	Petit suisse aromatisé	Brie	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote de pommes	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Galette des rois
Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Potage ferval: fonds d'artichauts, légumes, pommes de terre.

Sauce à l'ancienne: champignons, carottes, poireaux, oignons, ail.

Sauce crème: crème.

Sauce aux oignons: oignons et crème.



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 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Porc * Veau	Bœuf	Dinde	Colin	Poulet
Potiron	Courgettes	Carottes 	Épinards Carottes 	Haricots verts
Blédilacté pêche	Minilacté framboise	Blédilacté nature	Minilacté pêche poire	Minilacté nature sucré
Chaque jour en supplément: PDT mixées & Purée de carottes 				

Repas nature et Repas nature-féculent				
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Escalope de porc* Médaille de merlu	Bœuf sauté 	Dinde émincée 	Cubes de Colin	Poulet sauté 
Emincé de poireaux	Chou Fleur & Carottes Vichy 	Haricots verts & Haricots beurre	Epinards hachés	Petits pois très fins Carottes Vichy 
Blé	Pommes cube vapeur	Riz créole	Pâtes alphabet	Semoule
Blédilacté pêche	Minilacté framboise	Blédilacté nature	Minilacté pêche poire	Minilacté nature sucré
Repas nature: chaque jour en supplément: - 30 g de carotte  natures - 40 g de pommes de terre natures				
Repas nature féculents chaque jour: légume + féculent du jour				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Terrine légumes nappée de sauce tomate	Potage choisy	Salade harmonie	Maïs et tomates en salade	Salade coleslaw 
Escalope de porc* dijonnaise Médaille de merlu à la provençale	Sauté de bœuf sauce aux figues 	Dinde émincée sauce au curry	Cubes de Colin à l'armoricaine	Steak haché à la tomate
Lentilles 	Chou-fleur & P de T béchamel	Duo de haricots persillés	Tortis	Frites
Coeur de dame	Tomme 	Saint Paulin 	Brebis crème	Carré de l'est 
Fruit de saison	Poires au sirop	Salade d'agrumes	Compote pomme poires 	Fruit de saison
Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Potage Choisy: épinards, laitue, pommes de terre.

Sauce dijonnaise: moutarde, oignon, crème.

Sauce aux figues: figues, cannelle, tomates et concentré de tomates, oignons, crème.

Salade harmonie: scarole, chou rouge et maïs.

Sauce curry: curry, oignon, ail et crème.

Sauce armoricaine: homard, fumet de poisson, concentré de tomates, oignons.

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise.



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 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Colin	Porc* Dinde	Saumon	Bœuf	Veau
Carottes 	Courgettes	Céleri	Haricots verts et carottes 	Épinards Carottes 
Minilacté fraise	Blédiclacté vanille	Minilacté nature sucré	Blédilacté pêche	Minilacté framboise
Chaque jour en supplément: PDT mixées & Purée de carottes 				

Repas nature et Repas nature-féculent				
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Filet de hoki	Sauté de porc* Sauté de dinde 	Médailon de merlu	Bœuf mijoté 	Oeufs durs 
Carottes Vichy 	Courgettes fondantes	Purée de céleri	Haricots verts	Epinards hachés
Coquillettes	Riz créole	Purée de pommes de terre	Semoule	Blé
Minilacté fraise	Blédiclacté vanille	Minilacté nature sucré	Blédilacté pêche	Minilacté framboise
Repas nature: chaque jour en supplément: - 30 g de carottes  atures - 40 g de pommes de terre nature				
Repas nature féculents chaque jour: légume + féculent du jour				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Macédoine mayonnaise	Salade de mâche	Potage ardennais	Céleri vinaigrette	Salade de maïs & tomates
Filet de hoki sauce basquaise	Carré de porc* fumé au jus Rôti de dinde	Médailon de merlu sauce lombarde	Bœuf sauté sauce mironton 	Oeufs dur à la 
Blé 	Chou choucroute	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	florentine (épinards)
Tartare ail et fines herbes	Cotentin nature	Tomme blanche	Camembert 	Mimolette
Fruit de saison	Compote  pomme-pêche	Fruit de saison	Cake aux carottes	Fruit de saison
Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Basquaise: tomates, poivrons, oignons, herbes de Provence.

Potage Ardennais: endives, pommes de terre.

Sauce Lombarde: tomates, crème, oignons, épices à paëlla (paprika, curcuma, girofle, gingembre, safran), ciboulette.

Sauce mironton: tomates concentrées, cornichons, oignons.



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

N. An CHINOIS





Repas nature mixé

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Colin	Poulet	Bœuf	Veau	Porc * Dinde
Brocolis et carottes	Haricots verts	Courgettes	Carottes 	Potiron
Blédilacté nature	Minilacté pêche poire	Blédilacté vanille	Minilacté nature sucré	Minilacté fraise
Chaque jour en supplément: PDT mixées & Purée de carottes 				

Repas nature et Repas nature-féculent

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Escalope de veau	Sauté de dinde 	Sauté de bœuf 	Sauté de porc* Omelette 	Cubes de Colin
Haricots plats	Brocolis & Carottes Vichy 	Haricots beurre	Petits pois très fins Carottes 	Purée de potiron
Pommes cubes vapeur 	Coquillettes	Semoule	Riz créole	Purée de P. de terre
Blédilacté nature	Minilacté pêche poire	Blédilacté vanille	Minilacté nature sucré	Minilacté fraise
Repas nature: chaque jour en supplément: - 30 g de carottes  natures - 40 g de pommes de terre natures				
Repas nature féculents chaque jour: légume + féculent du jour				

Menus grands, 5 composantes

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Carottes râpées à l'orange 	Duo de choux râpés	Cœur de laitue	Salade chinoise	Pizza au fromage
Escalope de veau vallée d'Auge	Dinde émincée à la milanaise 	Spaghetti à la bolognaise	Sauté de porc* sauce aigre douce Omelette	Aïoli de poisson accompagné de ses légumes
Brocolis aux saveurs du midi	Coquillettes		Riz cantonnais	
Brie	Emmental 	Chèvre	P'tit Louis	Saint Morêt
Fruit de saison	Compote pomme-banane 	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison
Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Vallée d'Auge: jus de pomme, champignons, crème, oignons.

Sauces du midi: ail, basilic, oignon.

Sauce milanaise: tomates et concentré de tomates, oignons, champignons, ail.

Salade chinoise: carottes, chou blanc, germes de soja, maïs, sauce soja.

Aïoli: colin, oeufs durs, chou-fleur, carottes, haricots verts et pommes de terre.



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

CHANDELEUR J1

Repas nature mixé				
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Bœuf	Saumon	Veau	Colin	Dinde
Carottes	Céleri Carottes	Potiron	Épinards Carottes	Courgettes et haricots verts
Minilacté framboise	Blédilacté nature	Minilacté fraise	Blédilacté pêche	Minilacté nature sucré
Chaque jour en supplément: PDT mixées & Purée de carottes				

Repas nature et Repas nature-féculent				
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Bœuf sauté	Filet de hoki	Omelette	Filet de Cabillaud	Rôti de porc* <i>Rôti de dinde</i>
Navets & Carottes	Haricots verts	Carottes Vichy	Epinards hachés	Julienne de légumes
Semoule	Pâtes alphabet	Blé	Purée de P. de terre	Riz créole
Minilacté framboise	Blédilacté nature	Minilacté fraise	Blédilacté pêche	Minilacté nature sucré
Repas nature: chaque jour en supplément: - 30 g de carottes ures - 40 g de pommes de terre nature				
Repas nature féculents chaque jour: légume + féculent du jour				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de betteraves	Velouté de champignons	Salade de courgettes râpées	Chou-Fleur vinaigrette	Salade d'endives aux pommes
Bœuf sauté sauce paprika	Hoki à la tomate	Omelette	Filet de cabillaud sauce ciboulette	Rôti de porc* sauce à la crème <i>Rôti de dinde</i>
Pommes cubes persillées	Petits pois saveur du jardin	Carottes persillées	Épinards hachés à la béchamel	Julienne de légume & Coquillettes
Gouda	Six de Savoie	Fourme d'Ambert	Coulommiers	Édam
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme-fraises	Crêpe à la confiture	Fruit de saison
Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

Sauce paprika: concentré de tomates, paprika, oignons, ail, crème.

Saveur du jardin: ciboulette, échalotes, tomates.

Velouté champignons: champignons, PDT, oignons, crème.

Sauce ciboulette: ciboulette, oignon, crème.



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits.