

USA

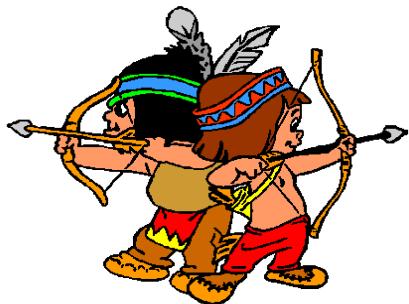
Repas nature mixé				
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Porc * Veau	Dinde	Colin	Bœuf	Saumon
Carottes 	Courgettes	Potiron	Épinards & Carottes 	Haricots verts
Blédilacté nature	Minilacté framboise	Blédilacté pêche	Minilacté nature sucré	Minilacté fraise
<b>Chaque jour en supplément:</b> PDT mixées & Purée de carottes				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade d'endives aux quartiers d'oranges	Salade de betteraves	Chou-fleur vinaigrette	Potage Crecy	Salade USA
Escalope de porc* à la crème <i>Dinde émincée à la crème</i>	Tortis à la bolognaise de thon	Bœuf sauté sauce à la tomate	Filet de limande meunière & citron	Cheesburger
Lentilles	& Fromage râpé	Pêle-mêle provençal & Blé	Emincé de poireaux & PDT sauce au tartare ail et FH	Frites
Mimolette	Vache qui rit	Saint Paulin	Camembert	Ketchup
Compote pomme poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownies crèche

Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

Repas nature et Repas nature féculent				
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Thon nature	Escalope de porc* <i>Dinde émincée</i>	Omelette	Bœuf sauté	Filet de Cabillaud
Julienne de légumes	Chou-rouge	Purée de potiron	Courgettes	Emincé de poireaux
Pâtes alphabet	Riz créole	Blé	Semoule	Purée de pommes de terre
Blédilacté nature	Minilacté framboise	Blédilacté pêche	Minilacté nature sucré	Minilacté fraise
<b>Repas nature:</b> chaque jour en supplément: - 30 g de carottes  - 40 g de pommes de terre natures				
<b>Repas nature féculents</b> chaque jour: légume + féculent du jour				

Sauce crème: champignons, oignons, crème.  
 Bolognaise: tomates concassées et concentrées, oignons, ail, basilic.  
 Pêle-même: courgettes, tomates, aubergines, poivrons rouges et verts, oignons, olives vertes, ail.  
 Salade USA: chou blanc, carottes, jaunes et oranges, navets râpés et sauce mayonnaise.  
 Potage crécy: carottes, oignons, pommes de terre.



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas nature mixé				
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Bœuf	Veau	Poulet	Saumon	Porc* <i>Dinde</i>
Courgettes & Carottes <small>BIO</small>	Haricots verts	Céleri & Potiron	Carottes <small>BIO</small>	Brocolis & Carottes <small>BIO</small>
Minilacté pêche poire	Blédiclacté vanille	Minilacté nature sucré	Minilacté framboise	Blédilacté nature
<b>Chaque jour en supplément:</b> PDT mixées & Purée de carottes				
<small>BIO</small>				

Repas nature et Repas nature féculent				
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Cocotte de bœuf <small>Label Rouge</small>	Émincé de dinde <small>Label Rouge</small>	Poulet sauté <small>Label Rouge</small>	Filet de lieu	Rôti de porc * <i>Rôti de dinde</i> <small>Label Rouge</small>
Navets & Carottes <small>BIO</small>	Jardinière bébé	Blettes	Carottes <small>BIO</small>	Chou Fleur
Pommes vapeur	Riz créole	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Carottes <small>BIO</small>
Minilacté pêche poire	Blédiclacté vanille	Minilacté nature sucré	Minilacté framboise	Semoule
<b>Repas nature:</b> chaque jour en supplément: - 30 g de carottes - 40 g de pommes de terre natures				
<b>Repas nature féculents</b> chaque jour: légume + féculent du jour				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Champignons à la grecque	Chou rouge vinaigrette <small>BIO</small>	Salade de concombres	Potage courgette et estragon	Kartoffelsalat
Navarin de bœuf <small>Label Rouge</small>	Omelette <small>Label Rouge</small>	Poulet émincé au jus <small>Label Rouge</small>	Filet de lieu sauce au curry	Rôti de porc* sauce aux oignons <i>Rôti de dinde froid</i> <small>Label Rouge</small>
Riz safrané aux petits légumes	Poêlée de navets & PDT	Blettes à la béchamel	Carottes persillées <small>BIO</small>	Grünkohl
Fromage blanc <small>BIO</small> et sucre	Fol épi p'tit roulé	Munster	Brie <small>BIO</small>	Gouda <small>BIO</small>
Fruit de saison	Compote pomme-fraise <small>BIO</small>	Poires au sirop	Fruit	Fruit de saison

Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

Champ à la grecque: champignons, graines de coriandres, oignons, concentrée de tomates, persil, ail.

Sauce navarin: navets, carottes, oignons, ail, concentré de tomates.

Sauce forestière: Champignons, crème, herbes de Provence, ail, oignons.

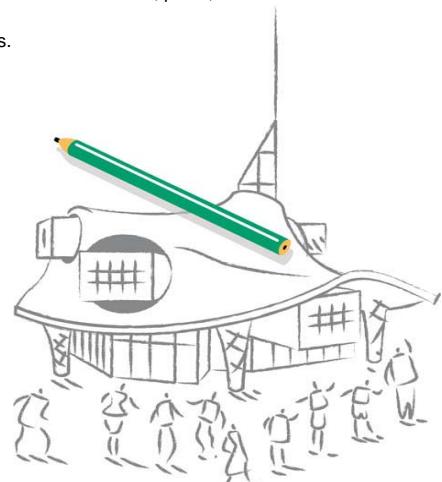
Potage courgette-estragon : courgettes, pommes de terre, estragon.

Sauce curry: curry et crème.

Sauce aux oignons: oignons et crème.

Kartoffelsalat = salade de pommes de terre

Grünkohl = chou vert frisé: chou vert, moutarde, oignons, cumin.



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas nature mixé				
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Dinde	Saumon	Bœuf	Veau	Colin
Carottes 	Courgettes	Épinards & Carottes 	Haricots verts	Potiron
Minilacté nature sucré	Blédilacté pêche	Minilacté fraise	Blédilacté nature	Minilacté pêche poire
<b>Chaque jour en supplément:</b> PDT mixées & Purée de carottes				

Repas nature et Repas nature féculent				
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Oeufs durs 	Cubes de Colin	Sauté de dinde 	Sauté de bœuf 	Médaillon de merlu
Epinards hachés	Courgettes	Bouquet de brocolis & Carottes 	Petits pois très fins & Haricots verts	Purée de potiron
Purée de pommes de terre	Riz créole	Semoule	Pâtes alphabet	Blé
Minilacté fraise	Blédilacté pêche	Minilacté nature sucré	Blédilacté nature	Minilacté pêche poire
<b>Repas nature:</b> chaque jour en supplément: - 30 g de carottes - 40 g de pommes de terre natures				
<b>Repas nature féculents</b> chaque jour: légume + féculent du jour				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Duo de carottes et céleri râpés	Macédoine mayonnaise	Laitue Iceberg	Carottes râpées	Velouté de champignons
Oeufs durs	Cubes de colin à la tomate	Hachis	Sauté de boeuf à l'ancienne	Hoki au court bouillon
Epinards hachés béchamel	Riz créole	Parmentier	Haricots verts et flageolets	Piperade & Blé
Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fourme d'Ambert	Rondelé nature	Emmental
Fruit de saison	Compote  pomme-abricot	Cocktail de fruits au sirop	Banane au chocolat	Fruit de saison

Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

Gratin de la mer: cubes de colin et sauce dieppoise crèche (fumet de poisson, crème, oignons, champignons).

À l'ancienne: poireaux, carottes, champignons, oignons, ail.

Velouté de champignons: champignons, pommes de terre, oignons, crème.



*Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits*

Repas nature mixé				
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Veau	Porc* Dinde	Poulet	Colin	Bœuf
Haricots vert	Carottes 	Courgettes	Brocolis & Carottes 	Potiron
Minilacté framboise	Blédilacté pêche	Minilacté nature sucré	Blédilacté vanille	Blédilacté nature
<b>Chaque jour en supplément:</b> PDT mixées & Purée de carottes				

Menus grands, 5 composantes				
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade de betteraves	Salade de mâche	Salade de maïs	Potage à la tomate	Chou rouge râpé
Escalope de veau à l'orientale	Carré de porc fumé au jus <i>Sauté de poulet au jus</i> 	Sauté de dinde au bleu	Filet de Cabillaud sauce rougail	Lasagnes à la bolognaise
Semoule	Légumes pour Potée	Courgettes à l'ail	Riz créole	bolognaise
Munster	Edam	Carré de l'est	Bûchette mi-chèvre	Six de Savoie
Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Compote  pomme-banane

Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

Sauce orientale: légumes de coucous, cumin, concentré de tomates, ail et oignons.

Légumes potée: Chou vert, poireaux, navets, carottes, PDT.

Sauce rougail: tomates, oignons, jus de citron, curcuma, herbes de Provence, ail.



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

Repas nature et Repas nature féculent				
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Escalope de veau	Sauté de porc* <i>Poulet sauté</i> 	Dinde émincée	Filet de Cabillaud	Bœuf sauté
Haricots verts	Carottes Vichy	Courgettes	Chou Fleur & Carottes 	Jardinière bébé
Purée de pommes de terre	Semoule	Pommes vapeur	Riz créole	Coquillettes
Minilacté framboise	Blédilacté pêche	Minilacté nature sucré	Blédilacté vanille	Blédilacté nature
<b>Repas nature:</b> chaque jour en supplément: - 30 g de carottes - 40 g de pommes de terre natures				
<b>Repas nature féculents</b> chaque jour: légume + féculent du jour				



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 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	
Saumon	Dinde	Boeuf	Colin	
Céleri	Potiron & Carottes 	Haricots vert	Carottes  & Épinards	
Minilacté nature sucré	Minilacté fraise	Blédilacté nature	Minilacté pêche poire	
<u>Chaque jour en supplément:</u> PDT mixées & Purée de carottes				

## Menus grands, 5 composantes

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	
Concombre vinaigrette	Salade de Haricots verts	Potage aux asperges	Chou-fleur vinaigrette 	
Filet de hoki sauce Waterzoï	Omelette 	Bœuf sauté sauce vallée d'Auge 	Cubes de colin au court-bouillon	
Boulgour aux petits légumes 	Champignons à la crème Riz créole	Farfalles	Epinards hachés béchamel	
Saint Morêt	Brie	Gouda 	Fourme d'Ambert	
Abricots au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake framboise spéculoos	

Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

Sauce waterzoï: julienne de légumes, oignons, poireaux, crème.

Sauce vallée d'Auge: jus de pomme, champignons, crème, oignons, ail.

Potage aux asperges: asperges, pommes de terre



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	
Filet de hoki	Omelette 	Émincé de bœuf 	Cubes de Colin	
Émincé de poireaux	Purée de potiron	Julienne de légumes nature	Epinards & Carottes 	
Boulgour	Riz créole	Pâtes alphabet	Purée de pommes de terre	
Minilacté nature sucré	Minilacté fraise	Blédilacté nature	Minilacté pêche poire	
<b>Repas nature:</b> chaque jour en supplément: - 30 g de carottes  - 40 g de pommes de terre natures				
<b>Repas nature féculents</b> chaque jour: légume + féculent du jour				



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

	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
	Bœuf Carottes Blédiclacté vanille	Saumon Courgettes & haricots verts Minilacté framboise	Porc * <i>Dinde</i> Céleri & Carottes Minilacté nature sucré	Veau Brocolis et carottes Minilacté fraise
<b>Chaque jour en supplément:</b>	PDT mixées & Purée de carottes			

## Menus grands, 5 composantes

	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
	Salade de tomates Bœuf bourguignon	Rondelles de radis & salade verte Palette de porc à la diable <i>Dinde émincée</i>	Cœur de palmier et maïs	Carottes râpées
	Carottes à la ciboulette	Lentilles	Torti au saumon	Steak haché à l'échalote
	Fraidou	Brebis crème	Tomme	Purée de brocolis et p. de terre
	Compote pom banane & Madeleine	Poires au sirop	Fruit de saison	Tartare ail et fines herbes
	Fruit de saison			

Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre

A l'échalote: échalotes, oignons, herbes de Provence.

À la diable: crème moutardée, ail et échalotes.



*Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits*

	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
	Bœuf sauté Carottes Pommes vapeur? Blédiclacté vanille	Escalope de porc* <i>Dinde émincée</i> Navets & Carottes Semoule Minilacté framboise	Cubes de saumon Haricots beurre Coquillettes Minilacté nature sucré	Poulet sauté Bouquet de brocolis & carottes Riz Minilacté fraise
<b>Repas nature:</b> chaque jour en supplément: - 30 g de carottes - 40 g de pommes de terre natures				
<b>Repas nature féculents</b> chaque jour: légume + féculent du jour				

**REPAS DE PÂQUES**

## Repas nature mixé

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Poulet Épinards & Carottes Blédilacté nature	Bœuf Courgettes Minilacté pêche poire	Colin Potiron Blédiclacté vanille	Veau Haricots verts Minilacté framboise	Saumon Carottes Minilacté nature sucré
<b>Chaque jour en supplément:</b> PDT mixées & Purée de carottes				

## Repas nature et Repas nature féculent

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Omelette Petits pois & Carottes Pommes vapeur Blédilacté nature	Mijoté de bœuf Courgettes Semoule Minilacté pêche poire	Filet de hoki Purée de potiron Riz créole Blédiclacté vanille	Dinde émincée Duo de haricots Blé Minilacté framboise	Cubes de Colin Carottes Vichy bio Purée de pommes de terre Minilacté nature sucré
<b>Repas nature:</b> chaque jour en supplément: - 30 g de carottes				
<b>Repas nature féculents</b> chaque jour: légume + féculent du jour				

## Menus grands, 5 composantes

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade coleslaw Omelette Petits pois à la paysanne Fromage blanc & sucre Mélange de fruits rouges	Potage poireaux-PDT Bœuf sauté sauce aux figues Sémoule Mimolette Fruit de saison	Duo de Betteraves et maïs Hoki sauce curry Salsifis en béchamel Rondelé nature Fruit de saison	Crèmeux frais Emincé de dinde sauce mirabelles & romarin Haricots verts au beurre et persil Crème anglaise Tarte chocolat caramel et sujet de Pâques	Laitue Iceberg Brandade de poisson Camembert Cocktail de fruits au sirop
Tous les légumes verts proposés en garniture sont accompagnés de pommes de terre				

A la paysanne: champignons, carottes, échalotes, herbes de Provence.

Sauce aux figues: figues sèches, cannelle, tomates et concentré, crème.

Sauce curry: curry et crème.

Sauce mirabelles et romarin: mirabilles au sirop, romarin, oignons et ail.

*Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits*



Viande du Terroir Lorrain



Produit local

Viande française née, élevée, abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge