

## Repas nature mixé

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Veau mixé	Dinde mixée	Bœuf mixé	Colin mixé	
Purée de céleri et potiron	Épinards hachés & Purée de carottes	Purée de haricots verts	Purée de carottes	
Petit-suisse nature	Minilacté pêche-poire	Yaourt nature au lait entier	Blédilacté nature	
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre rondes vapeur				

## Repas 5 composantes

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Melon charentais	Pizza au fromage	<b>Concombre</b> vinaigrette	<b>Carottes</b> au citron	
Gnocchi à la bolognaise	Cubes de saumon sauce à l'aneth	Gigot d'agneau sauce tajine	Escalope de dinde sauce Bercy (concentré de tomate échalote)	
& Fromage râpé	Purée d' <b>épinards</b> & PDT	Haricots beurre & flageolets	<b>Petits pois</b> saveur du jardin	
Carré de l'Est	Tomme au cumin (54)	Rouy	Yaourt nature	
Velouté de fruits du soleil (pêche et abricot)	Soupe de fruits rouges	Compote pomme-banane sans sucres ajoutés	Crumble de <b>mirabelles</b>	

Sauce aneth: aneth, oignon, ail, crème.

Sauce tajine: cannelle, cumin, paprika, raisins de corinthe, pruneaux, concentré de tomates.

Sauce Bercy: tomate concentrée, échalote, persil.

Saveur du jardin: Ciboulette, échalote, tomate.



## Repas nature

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Cocotte de bœuf	Cubes de saumon	Gigot d'agneau	Escalope de dinde	
Émincé de blanc de poireau	Épinards hachés & Carottes	Haricots beurre	Petits pois extra fins & Carottes	
Pommes vapeur	Semoule	Riz créole	Pâtes alphabet	
Petit-suisse nature	Minilacté pêche-poire	Yaourt nature au lait entier	Blédilacté nature	



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée



## Repas nature mixé

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Saumon mixé	Porc mixé OU poulet mixé	Colin mixé	Bœuf mixé	Dinde mixée
Purée de potiron	Purée de courgettes	Purée de carottes	Purée de haricots verts et de courgettes	Purée d'artichauts nature
Minilacté framboise	Yaourt nature	Blédilacté vanille	Petit-suisse	Minilacté pêche-poire
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre rondes vapeur				

## Repas 5 composantes

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Tomate vinaigrette	Smoothie de betteraves	Pastèque	Salade de maïs	Salade de riz à la catalane
Bœuf bourguignon	Jambon blanc ou rôti de dinde froid	Steak de colin au beurre blanc	Émincé de poulet basquaise	Filet de cabillaud sauce à l'oseille
Carottes à la ciboulette & Pommes vapeur	Salade de farfalles (pâtes) au pesto (tomate, basilic, huile d'olive, ail)	Boulogour	Tomate à la Provençale & riz créole	Purée artichauts-pommes de terre
Crème de tomate (57)	Coulommiers	Saint Paulin	Tomme de la Vezouze	Mimolette
Compote pomme-pêche sans sucres ajoutés	Melon jaune	Framboises & sucre	Abricot	Nectarine

Daube: concentré de tomate, carottes, ail.

Au beurre blanc: crème, beurre, échalote.

Sauce oseille: oseille, crème.



## Repas nature

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Émincé de bœuf	Jambon blanc OU rôti de dinde	Steak de colin	Émincé de poulet	Filet de cabillaud
Carottes	Courgettes	Jardinière bébé (haricots verts, haricots beurre et carottes)	Haricots verts	Purée d'artichauts nature
Pommes vapeur rondes	Semoule	Riz créole	Pâtes fines (alphabet)	Pommes vapeur
Minilacté framboise	Yaourt nature	Blédilacté vanille	Petit-suisse	Minilacté pêche-poire

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



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée



## Repas nature mixé

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Bœuf mixé	Saumon mixé	Veau mixé	Porc mixé OU dinde mixée	Poulet mixé
Purée de haricots verts	Purée potiron-carottes	Purée de courgettes	Purée de brocolis & purée de carottes	Puré de céleri et haricots verts
Yaourt nature au lait entier	Blédilacté vanille	Petit-suisse nature	Minilacté framboise	Fromage blanc nature
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre rondes vapeur				

## Repas 5 composantes

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Cœur de palmier & tomate vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de courgettes cuites al pesto	Concombre à la féta	Tomate vinaigrette
Escalope de veau au jus	Filet de lieu au citron et à l'huile d'olive	Steak haché sauce barbecue	Sauté de dinde à l'olive	Omelette  & coulis de tomate
Blé à la tomate	Carottes glacées	Frites	Ratatouille	Coquillettes à l'épeautre
Camembert	Édam	Munster AOC	P'tit Louis	& fromage râpé
Abricots	Pastèque	Pêche	Petit pot de glace vanille-fraise	Poire au sirop léger et sauce chocolat

Al pesto: basilic, huile d'olive, ail, tomates.

Sauce BBQ: ketchup, miel, vinaigre.



## Repas nature

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Escalope de veau au jus	Filet de lieu	Beuf mijoté	Sauté de dinde	Omelette fraîche
Navets & Carottes	Courgettes	Haricots verts	Brocolis & purée de potiron nature	Haricots beurre & Petits pois extra fins
Semoule	Riz créole	Pommes vapeur	Semoule	Pâtes fines (alphabet)
Yaourt nature au lait entier	Blédilacté vanille	Petit-suisse nature	Minilacté framboise	Fromage blanc nature

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée



## Repas nature mixé

Lundi 31	Mardi 1 <sup>er</sup>	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Dinde mixée	Colin mixé	Porc mixé OU veau mixé	Saumon mixé	Bœuf mixé
Purée de courgettes	Épinards hachés & Purée de carottes	Purée de haricots verts	Purée carottes	Purée de potiron
Blédilacté pêche	Fromage blanc nature	Minilacté fraise	Yaourt nature	Mini lacté nature sucré
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre rondes vapeur				

## Repas 5 Composantes

Lundi 31	Mardi 1 <sup>er</sup>	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Salade de fonds d'artichauts	Tomate mozarella	Taboulé	Salade de <b>carot</b> BIO cuites sauce ciboulette	Concombre vinaigrette
Curry de dinde émincé	Papillons à la bolognaise de thon	Escalope de porc à l'estragon OU Suprême de poulet émincé à l'estragon	Filet de hoki sauce basilic	Sauté de bœuf à la milanaise
Courgettes à la provençale & semoule	***	Petits pois saveur du jardin	Riz créole	Gratin de <b>chou-fleur</b> et pommes de terre
Tomme noire	Tomme ail & ciboulette	Brie	Cantal AOC	Brebis crème
Nectarine	Compote de pommes sans sucres ajoutés	Melon	Abricots	Banane & sauce caramel

Sauce au curry: curry, crème, oignon, ail.

Sauce à l'estragon: estragon, crème, oignon, ail.

Saveur du jardin: échalote, ciboulette.

À la milanaise: tomates, champignons, oignons, herbes de Provence.

## Repas nature

Lundi 31	Mardi 1 <sup>er</sup>	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Dinde émincé	Steak de thon	Escalope de porc OU Escalope de poulet	Filet de hoki	Sauté de bœuf
Courgettes	Épinards hachés & <b>Carottes</b>	Haricots verts et haricots beurre	Purée de céleri nature & <b>Carottes</b>	Chou-fleur & haricots verts
Riz créole	Pommes vapeur	Semoule	Pâtes fines (alphabet)	Pommes vapeur
Blédilacté pêche	Fromage blanc nature	Minilacté fraise	Yaourt nature	Mini lacté nature sucré

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée



## Repas nature mixé

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Veau mixé	Dinde mixée	Bœuf mixé	Poulet mixé	Colin mixé
Purée de céleri et carottes	Épinards hachés & Purée de carottes	Purée de haricots verts	Purée de courgettes	Purée de carottes
Petit-suisse nature	Minilacté pêche-poire	Yaourt nature au lait entier	Blédilacté nature	Fromage blanc nature

**Chaque jour en supplément:** Pommes de terre rondes vapeur

## Repas nature

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Cocotte de bœuf	Oeuf dur	Gigot d'agneau	Cubes de saumon	Escalope de dinde
Émincé de blanc de poireau	Épinards hachés & Carottes	Haricots beurre	Courgettes	Petits pois extra fins & Carottes
Pommes vapeur	Semoule	Riz créole	Pâtes fines (alphabet)	Riz créole
Petit-suisse nature	Minilacté pêche-poire	Yaourt nature au lait entier	Blédilacté nature	Fromage blanc nature

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

## Repas 5 Composantes

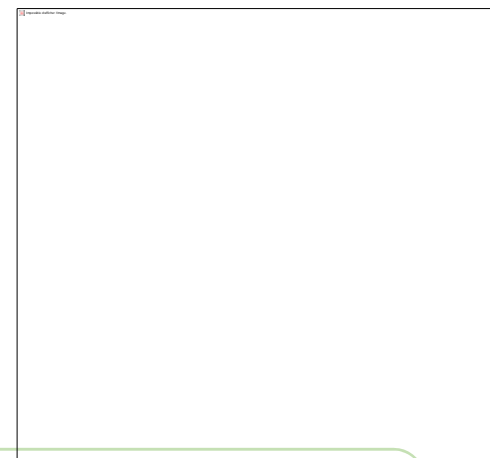
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Melon charentais	Concombre vinaigrette	Pizza au fromage	Gaspacho	Carottes au citron
Gnocchi à la bolognaise	Oeuf dur sauce aurore	Gigot d'agneau sauce tajine	Lasagnes au saumon (cubes de saumon)	Escalope de dinde sauce Bercy (concentré de tomate échalote persil)
& Fromage râpé	Purée d'épinards et de PDT	Haricots beurre	***	Tian aubergines & courgettes
Carré de l'Est	Tomme au cumin (54)	Rouy	Emmental	Yaourt nature
Velouté de fruits du soleil (pêche et abricot)	Soupe de fruits rouges	Compote pomme-banane sans sucres ajoutés	Pêche jaune	Crumble de mirabelles

Sauce aurore: béchamel à la tomate et muscade.

Sauce tajine: cannelle, cumin, paprika, raisins de corinthe, pruneaux, concentré de tomates.

Sauce Bercy: tomate concentrée, échalote, persil.

Saveur du jardin: Ciboulette, échalote, tomate.



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée



Recette Maison

## Repas nature mixé

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Saumon mixé		Porc mixé OU poulet mixé	Colin mixé	Dinde mixée
Purée de potiron		Purée de courgettes	Purée de haricots verts & carottes	Purée d'artichauts nature
Minilacté framboise		Yaourt nature	Petit-suisse nature	Minilacté pêche-poire
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre rondes vapeur				

## Repas 5 Composantes

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Courgettes râpées (cru) vinaigrette du terroir		Salade de riz à la catalane	Pastèque	Smoothie de betteraves
Steak de colin sauce aïoli		Filet de cabillaud sauce à l'oseille	Daube de bœuf	<b>Jambon blanc</b> ou <b>rôti de dinde</b> froid
Printanière de légumes		Haricots verts	Boulgour	Salade de <b>fares</b> (pâtes) au pesto (tomate, basilic,
<b>Crème de tom</b> (57) ou tomme blanche		Mimolette	Saint Paulin	Coulommiers
Framboises au sucre		Nectarine	Compote pomme-pêche sans sucraïotés	Melon jaune

Sauce aïoli: mayonnaise aillée.

Daube: concentré de tomate, carottes, ail

Sauce oseille: oseille, crème.



## Repas nature

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Steak de colin		Filet de cabillaud	Émincé de bœuf	Jambon blanc OU rôti de dinde
Jardinière bébé (haricots verts, haricots beurre et carottes)		Haricots verts	Carottes	Courgettes
Pâtes fines (alphabet)		Pommes vapeur	Riz créole	Semoule
Minilacté framboise		Minilacté pêche-poire	Petit-suisse nature	Yaourt nature

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



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée



## Repas nature mixé

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Bœuf mixé	Saumon mixé	Veau mixé	Porc mixé OU dinde mixée	Poulet mixé
Purée de haricots verts	Purée potiron-carottes	Purée de courgettes	Purée de brocolis & de carottes	Purée de céleri et haricots verts
Yaourt nature au lait entier	Blédilacté vanille	Petit-suisse nature	Minilacté framboise	Fromage blanc nature

**Chaque jour en supplément:** Pommes de terre rondes vapeur

## Repas 5 Composantes

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Cœur de palmier & tomate vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de courgettes cuites al pesto	Concombre à la féta	Tomate vinaigrette
Escalope de veau au jus	Filet de lieu au citron et à l'huile d'olive	Steak haché sauce barbecue	Sauté de dinde à l'olive	<b>Omelette</b> & coulis de tomate
Blé à la tomate	Carottes glacées	Frites	<b>Ratatouille &amp; Riz</b>	Coquillettes à l'épeautre
Camembert	Édam	Chèvre tine	Ptit'Louis	& fromage râpé
Abricots	Pastèque	Pêche	Petit pot de glace vanille-fraise	Poire au sirop sauce chocolat

Al pesto: basilic, huile d'olive, ail, tomates.

Sauce BBQ: ketchup, miel, vinaigre.

## Repas nature

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Escalope de veau au jus	Filet de lieu	Beuf mijoté	Sauté de dinde	Omelette
Navets & Carottes	Courgettes	Haricots verts	Brocolis & purée de potiron nature	Haricots beurre & Petits pois extra fins
Semoule	Riz créole	Pommes vapeur	Semoule	Pâtes fines (alphabet)
Yaourt nature au lait entier	Blédilacté vanille	Petit-suisse nature	Minilacté framboise	Fromage blanc nature

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



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée



## Repas nature mixé

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 <sup>er</sup>
Dinde mixée	Colin mixé	Porc mixé OU veau mixé	Saumon mixé	Bœuf mixé
Purée de courgettes	Épinards hachés & Purée de carottes	Purée de haricots verts	Purée carottes	Purée de potiron
Blédilacté pêche	Fromage blanc nature	Minilacté fraise	Yaourt nature	Mini lacté banane

**Chaque jour en supplément:** Pommes de terre rondes vapeur

## Repas 5 Composantes

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 <sup>er</sup>
Salade de fonds d'artichauts	Tomate mozarella	Taboulé	Salade de carottes cuites sauce ciboulette	Concombre vinaigrette
Curry de dinde émincé	Papillons à la bolognaise de thon	Escalope de porc à l'estragon OU Suprême de poulet émincé à l'estragon	Filet de hoki sauce basilic	Sauté de bœuf à la milanaise
<b>Courgettes</b> à la provençale & semoule	***	Petits pois saveur du jardin	Riz créole	Gratin de <b>chou-fleur</b> et pommes de terre
Tomme noire	Tomme ail & ciboulette	Brie	Cantal AOC	Brebis crème
Nectarine	Compote de pommes sans sucres ajoutés	Melon	Abricots	Banane & sauce caramel

Sauce au curry: curry, crème, oignon, ail.

Sauce à l'estragon: estragon, crème, oignon, ail.

Saveur du jardin: échalote, ciboulette.

À la milanaise: tomates, champignons, oignons, herbes de Provence.

## Repas nature

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 <sup>er</sup>
Dinde émincé	Steak de thon	Escalope de porc OU Escalope de poulet	Filet de hoki	Sauté de bœuf
Courgettes	Épinards hachés & Carottes	Haricots verts et haricots beurre	Purée de céleri nature & Carottes	Chou-fleur & haricots verts
Riz créole	Pommes vapeur	Semoule	Pâtes fines (alphabet)	Pommes vapeur
Blédilacté pêche	Fromage blanc nature	Minilacté fraise	Yaourt nature	Mini lacté banane

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



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Circuit court



Produit agriculture raisonnée

