



# Semaine du 4 au 8 septembre 2017



Repas nature mixé				
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Veau mixé	Dinde mixée	Bœuf mixé	Poulet mixé	Colin mixé
Purée de carottes	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée de haricots verts & Purée de carottes	Purée de courgettes
Petit-suisse nature	Blédilacté à la vanille	Yaourt nature au lait entier	Minilacté à la fraise	Fromage blanc nature
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre vapeur				

Repas 5 Composantes				
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Melon Charentais	Tomate vinaigrette au basilic	Concombre à la crème	Salade de coquillettes à la parisienne	Salade de maïs
Penne à la bolognaise + fromage râpé	Omelette fraîche	Gigot d'agneau sauce au curry	Émincé de suprême de poulet au bouillon de légumes BIO	Filet de hoki à la provençale
***	Haricots verts aux parfums du jardin	Chou-fleur à la ciboulette (& semoule)	Courgettes saveur antillaise (douce)	Riz créole
Coulommiers	Tartare ail et fines herbes	Fourme d'Ambert	Fromage blanc	Tomme nature (57)
Compote de pommes sans sucres ajoutés	Cake aux myrtilles & citron	Poire au sirop léger	Fruit de saison (raisin)	Fruit de saison (questches ou pomme)

Quetsches: à dénoyauter sur site

Repas nature				
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Mijoté de bœuf	Omelette	Gigot d'agneau	Filet de hoki	Émincé de poulet
Carottes vichy	Haricots verts	Purée de potiron	Chou-fleur & Carottes	Courgettes
Pâtes fines	Semoule	Pommes vapeur	Riz créole (Italie)	Pâtes fines (alphabet)
Petit-suisse nature	Blédilacté à la vanille	Yaourt nature au lait entier	Minilacté à la fraise	Fromage blanc nature



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

<p>Viande du Territoire Lorrain</p>	<p>Les viandes proposées sont nées, élevées, abattues en France</p>	<p>Produit Label Rouge</p>	<p>Produit issu de l'agriculture Locale</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique locale</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>
-------------------------------------	---	----------------------------	---	--	---

Repas nature mixé				
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Saumon mixé	Porc mixé OU poulet mixé	Colin mixé	Bœuf mixé	Dinde mixée
Purée de haricots verts	Purée de carottes 	Purée de haricots verts & Purée de potiron	Purée de courgettes	Purée de potirons
Minilacté pêche-poire	Yaourt nature	Blédilacté nature	Petit-suisse nature	Minilacté à la framboise
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre vapeur				

Repas 5 Composantes				
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Concombre féta	Betteraves vinaigrette	Potage de courgettes	Pastèque	Salade de lentilles
Filet de cabillaud sauce aioli légère	Sauté de porc* à l'ancienne ou Sauté de dinde à l'ancienne	Cocotte de <b>poulet</b> sauce poulette	Bœuf sauté sauce bobotte	Steak de colin sauce au citron
Légumes aioli	Purée de pommes de terre (France)	Jardinière de légumes (& riz créole)	Semoule	Carottes braisées
Édam	Brie	Crème d'emmen...	Cantal jeune AOC	Tomme noire
Cocktail de fruits au sirop léger	Pomme	Framboises au sucre	Abricots au sirop léger sauce fraise	Pêche

Repas nature				
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Filet de cabillaud	Sauté de porc OU Sauté de dinde	Cocotte de poulet	Sauté de bœuf	Steak de colin
Jardinière de légumes haricots verts, haricots beurre,	Navets & Carottes	Purée de céleri	Brocolis & Carottes	Carottes vichy
Riz	Pâtes fines	Pommes vapeur	Semoule	Pâtes fines (alphabet)
Minilacté pêche-poire	Yaourt nature	Blédilacté nature	Petit-suisse nature	Minilacté à la framboise



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

<p>Viande du Territoire Lorrain</p>	<p>Les viandes proposées sont nées, élevées, abattues en France</p>	<p>Produit Label Rouge</p>	<p>Produit issu de l'agriculture Locale</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>
-------------------------------------	---	----------------------------	---	---

Repas nature mixé				
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Bœuf mixé	Saumon mixé	Veau mixé	Porc mixé OU dinde mixée	Poulet mixé
Purée de courgettes	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de céleri et purée de potiron	Purée de carottes
Fromage blanc nature	Mini lacté nature	Yaourt nature au lait entier	Blédilacté à la pêche	Petit-suisse nature
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre vapeur				

Repas 5 Composantes				
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Haricots verts vinaigrette du terroir (moutarde à l'ancienne. vinaigre)	Salade de <b>coquilles à l'épeautre</b> la parisienne	Fonds d'artichauts (&tomate) en vinaigrette	<b>Carottes</b> râpées vinaigrette à l'orange	Radis râpés et laitue iceberg
Escalope de veau sauce grand-mère	Médaille de merlu à l'oseille	Steak haché à la crème	Mijoté de dinde au curry	Omelette
Pommes vapeur	Épinards hachés à la béchamel	Spaëtzle	Julienne de légumes à l'ail	Blé à la tomate
Carré de l'Est	Emmental	Brebis crème	Fromage blanc local	Camembert
Poire	Melon jaune	Prunes	Moelleux au speculoos	Compote multifruits (pomme poire-abricot-nêche-banane)

Repas nature				
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Escalope de veau	Médaille de merlu	Bœuf émincé	Mijoté de dinde	Omelette
Emincé de blanc de poireau & purée de potiron	Épinards hachés & Carottes	Courgettes	Julienne de légumes	Carottes vichy
Riz créole	Pommes vapeur	Semoule	Pommes vapeur	Pâtes fines
Fromage blanc nature	Mini lacté nature	Yaourt nature au lait entier	Blédilacté à la pêche	Petit-suisse nature



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

<p>Viande du Territoire Lorrain</p>	<p>Les viandes proposées sont nées, élevées, abattues en France</p>	<p>Produit Label Rouge</p>	<p>Produit issu de l'agriculture Locale</p>	<p>Produit issu de l'agriculture locale</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>
-------------------------------------	---	----------------------------	---	---	---

Repas nature mixé				
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Dinde mixée	Colin mixé	Porc mixé OU veau mixé	Saumon mixé	Bœuf mixé
Purée de haricots verts	Purée de carottes	Purée de courgettes	Purée de potiron	Purée de courgettes et de haricots verts
Minilacté à la fraise	Fromage blanc nature	Blédilacté nature	Yaourt nature	Minilacté poire
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre vapeur				

Repas 5 Composantes				
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage de légumes (PDT, carottes, céleri, oignon locaux)	Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade de <b>courgettes</b> cuites al pesto	Salade coleslaw
Fricassée de <b>poulet</b> aux  oignons	Filet de lieu sauce dugléré (crème, tomate, oignon)	Escalope de porc à la tomate  OU Sauté de dinde à la tomate	<b>Torsades</b> aux cubes de saumon	Bœuf mironton
Poêlée de champignons à la crème & riz créole	Farfalle & Brocolis persillés	Petits pois à la Lyonnaise	***	Haricots beurre
Saint Nectaire AOC	Munster AOC	Chèvretime	Gouda	Tomme de la Vezouze
Pomme (Alsace)	Compote pomme-banane sans sucres ajoutés	Raisin rosé	Poire	Compote pomme-fraise sans sucres ajoutés

Repas nature				
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Fricassée de poulet	Filet de lieu	Escalope de porc  OU  Sauté de dinde	Cubes de saumon	Cocotte de bœuf
Brocolis & Carottes	Purée de potiron	Petits pois extra fins & Carottes	Courgettes	Haricots beurre
Riz créole	Semoule	Pommes vapeur	Pâtes fines	Riz créole
Minilacté à la fraise	Fromage blanc nature	Blédilacté nature	Yaourt nature	Minilacté poire



Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

<p>Viande du Territoire Lorrain</p>	<p>Les viandes proposées sont nées, élevées, abattues en France</p>	<p>Produit Label Rouge</p>	<p>Produit issu de l'agriculture Locale</p>	<p>Produit issu de l'agriculture locale</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>
-------------------------------------	---	----------------------------	---	---	---

Saveur du jardin	garniture pour légumes	échalotes - ciboulette - tomates - beurre
Sauce au curry	sauce pour viande	beurre crème curry farine
Saveur antillaise	garniture pour légumes	coriandre beurre mélange épices colombo (cumin ail persil curcuma femouil)
A la parisienne	garniture pour hors d'œuvre	basilic échalote tomate
A la provençale	sauce pour viande	oignons poivrons R et V courgette ail tomate et concentré herbes de Provence
A l'ancienne	sauce pour viande	champignons ail carottes poireaus roux fond oignons
Sauce poulette	sauce pour viande	œuf creme jus de citron ciboulette
Sauce bobotie	sauce pour viande	abricots secs ail beurre farine oignons raisins secs
vgt terroir	pour hors d'œuvre	avec vinaigre balsamique
Sauce oseille	sauce pour viande	crème oseille
Sauce oignons	sauce pour viande	crème oignon
Dugléré	pour poisson	crème tomates oignons persil
A la lyonnaise	garniture pour légumes	oignons herbes de Provence
Mironton	sauce pour viande	oignons concentré de tomates vinaigre