
























Repas nature mixé

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Saumon	Veau	Dinde	Porc* <i>Poulet</i>	Colin
Courgettes	Brocolis & Carottes 	Haricots verts	Carottes 	Potiron
Petit suisse	Minilacté framboise	Yaourt brassé	Minilacté banane	Fromage blanc
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes


Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Laitue iceberg 	Taboulé	Chou rouge râpé en vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Artichauts et PDT en salade 
Parmentier de poisson	Escalope de veau marengo	Émincé de dinde sauce au caramel 	Sauté de porc sauce forestière* <i>Escalope de poulet à la forestière</i> 	Filet de limande meunière & citron
***	Chou-fleur à la ciboulette 	Coquillettes	Carottes braisées 	Épinards hachés à la béchamel 
Tartare A&FH	Brie 	Crème d'emmental 	Babybel	Fromage blanc nature 
Pêche au sirop	Fruit (Raisin rosé)	Compote pommes-poires 	Fruit	Fruit (Pomme locale) 

Repas nature en morceaux

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Œuf dur 	Escalope de veau	Émincé de dinde 	Sauté de porc* <i>Escalope de poulet</i> 	Cubes de colin
Courgettes	Chou-fleur	Duo de haricots verts & beurre	Carottes 	Épinards Purée de potiron
Purée	Boulgour	Coquillettes	Pommes vapeur 	Riz
Petit suisse	Minilacté framboise	Yaourt brassé	Minilacté banane	Fromage blanc 

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits


Viande du Territoire Lorrain.
Viandes nées, élevées et abattues en France


Produit Label Rouge


Produit issu de l'agriculture locale




Recette Maison


Produit issu de l'agriculture biologique locale







Produit issu de l'agriculture biologique

Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.









Repas nature mixé

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Poulet	Colin	Bœuf	Dinde	Veau
Céleri & Potiron	Carottes 	Haricots verts	Potiron	Courgettes
Blédibrassé à la vanille	Petit suisse	Minilacté fraise	Fromage blanc 	Minilacté nature sucré
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Cake au maïs & sauce jaune	Houmous (& pain aux céréales)	Potage minestrone	Betterave Océanie	Salade asiatique
Fajitas à la volaille 	Hoki sauce tajine	Steak haché Sauce tomate basilic	Gigot d'agneau au curry 	Omelette 
Salade verte	Semoule 	Haricots verts	Purée pommes de terre & patate douce	Riz cantonnais
Cheddar	Coulommiers	Fourme d'Ambert	*** Fromage blanc 	Mimolette
Fruit de saison (Raisin)	Banane	Fruit de saison	façon Melba	Moelleux Yuzu mandarine
Amérique	Afrique	Europe	Océanie	Asie

Repas nature en morceaux

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Escalope de poulet 	Filet de hoki	Cocotte de bœuf 	Gigot d'agneau 	Omelette 
Navets & Carottes	Carottes 	Haricots verts	Brocolis	Courgettes
Pommes vapeur 	Semoule 	Pâtes alphabet	Purée PDT et patate douce	Riz
Blédibrassé à la vanille	Petit suisse	Minilacté fraise	Fromage blanc 	Minilacté nature sucré

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain.
Viandes nées, élevées et abattues en France



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture locale



Recette Maison





Produit issu de l'agriculture biologique locale















Produit issu de l'agriculture biologique

Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.






Repas nature mixé

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Saumon	Bœuf	Poulet	Colin	Porc* Veau
Haricots verts	Potiron	Carottes 	Courgettes	Céleri & Haricots verts
Fromage blanc nature	Minilacté framboise	Yaourt brassé	Petit suisse	Blédibrassé pêche
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade d'endives à l'orange	Radis émincés & Salade verte 	Potage au céleri	Salade de blé à la niçoise 	Carottes râpées vinaigrette 
Filet de lieu à la crème	Goulash de bœuf 	Fricassée de poulet sauce à l'ancienne 	Steak de colin au court bouillon & citron	Escalope de porc à la dijonnaise* Sauté de dinde 
Ratatouille & blé	Pommes persillées 	Petis pois à la paysanne	Poireaux émincés au tartare ail et fines herbes 	Lentilles 
Tomme de la Vezouze 	Mimolette	Rouy	Fruit (Raisin)	Camembert 
Fruit (pomme locale)	Poire au sirop	Fruit de saison		Compote de pommes 

Repas nature en morceaux

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Filet de lieu	Sauté de bœuf 	Fricassée de poulet 	Steak de colin	Escalope de porc* Sauté de dinde 
Haricots verts	Potiron	Petits-pois & carottes 	Émincé de poireaux	Jardinière bébé
Blé	Riz	Coquillettes	Purée de PDT	Pommes vapeur 
Fromage blanc nature	Minilacté framboise	Yaourt brassé	Petit suisse	Blédibrassé pêche

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain.
Viandes nées, élevées et abattues en France



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture locale



Recette Maison





Produit issu de l'agriculture biologique locale















Produit issu de l'agriculture biologique

Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.







Repas nature mixé

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Dinde	Veau	Colin	Porc* <i>Poulet</i>	Bœuf
Potiron	Courgette	Carottes 	Haricots verts	Brocolis & Carottes
Minilacté à la banane	Yaourt nature	Blédibrassé à la vanille	Petit suisse	Minilacté à la fraise
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Chou blanc râpé vgt 	Macédoine vinaigrette	Salade de pommes de terre 	Velouté d'endives 	Salade coleslaw 
Mijoté de dinde au jus 	 Papillons à la bolognaise de thon (et râpé)	Sauté de bœuf sauce grand-mère 	Sauté de porc* sauce basquaise de poulet 	Omelette 
Purée de potiron & PDT		Julienne de légumes à l'ail	Riz à la tomate	Duo de brocolis et chou-fleur
Emmental 		Crème de tomme 	Brebis crème	Chèvreatine
Cocktail de fruits à la menthe	Fruit 	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au chocolat

Repas nature en morceaux

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Émincé de dinde 	Filet de hoki	Sauté de boeuf 	Mijoté de porc* de poulet 	Omelette 
Purée de potiron	Courgettes	Julienne de légumes	Haricots beurre	Chou-fleur & carottes
Purée de PDT	Pâtes alphabet	Blé 	Riz créole	Pommes vapeur 
Minilacté à la banane	Yaourt nature	Blédibrassé à la vanille	Petit suisse	Minilacté à la fraise

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain.
Viandes nées, élevées et abattues en France



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture locale



Recette Maison





Produit issu de l'agriculture biologique locale








Produit issu de l'agriculture biologique

Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.




Repas nature mixé

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
Saumon	Bœuf		Porc* <i>Dinde</i>	Colin
Épinards & Haricots verts	Carottes 		Potiron	Courgette
Yaourt nature	Blédibrassé pêche		Fromage blanc	Minilacté framboise
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de lentilles 	Potage au potiron		Salade de betteraves 	Cake aux légumes sauce Aneth
Médaille de merlu à la crème	Parmentier crécy (carottes bio)		Sauté de porc* à la provençale Dinde 	Cubes de colin sauce aurore
Épinards & PDT à la béchamel 	Mimolette		Polenta & sauce tomate	Courgette persillées
Fraidou	Smoothie tout orange		Fourme d'Ambert	Crème La Vaillote 
Fruit de saison			Fruit de saison	Fruit de saison

Repas nature en morceaux

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
Médaille de merlu	Mijoté de bœuf 		Sauté de porc* de dinde 	Cubes de colin
Épinards & Haricots verts	Carottes vichy 		Purée de potiron	Courgettes
Riz créole	Semoule		Pommes vapeur	Coquillettes
Yaourt nature	Blédibrassé pêche		Fromage blanc	Minilacté framboise

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain.
Viandes nées, élevées et abattues en France



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture locale



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique

Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.

Sauce marengo	pour viande	Tomates et concentré, champignons
Sauce au caramel	pour viande	Sucre
Sauce forestière	pour viande	champignons oignons crème
Sauce jaune	Sauce pour entrée	Fromage blanc mayo curcuma
Sauce tajine	pour poisson	raisins de Corinthe pruneaux cumin cannelle tomates épices
Potage minestrone	...	tomates haricots blancs coquillettes flocons PDT
Sauce curry	pour viande	curry crème
Betterave océanie	entrée	avec mandarines sirop de cassis fromage blanc
salade asiatique	entrée	chou chinois oignons frits
Moelleux Yuzu	dessert (non maison)	le yuzu est un agrume asiatique proche du citron
Goulash	pour viande	tomates paprika champignons crème
Sauce à l'ancienne	pour viande	champignons carottes oignons poireaux
Sauce dijonnaise	pour viande	moutarde et crème
Sauce grand-mère	pour viande	carottes ail champignons
Velouté d'endives	...	endives oignons crème saint morêt flocons de PDT mangue
Smoothie tout orange	dessert	carottes en purée jus d'orange
A la provençale	pour viande	tomates et concentré oignons olives herbes de Provence
Sauce Aneth	pour entrée	fromage blanc mayo aneth
Sauce Aurore	pour poisson	concentré de tomates crème lait roux muscade