

Repas nature mixé				
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Saumon	Veau	Dinde	Porc* <i>Poulet</i>	Colin
Courgettes	Brocolis & Carottes <small>BIO</small>	Haricots verts	Carottes <small>BIO</small>	Potiron
Petit suisse	Minilacté framboise	Yaourt brassé	Minilacté banane	Fromage blanc
<u>Chaque jour en supplément:</u> 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
Tartare A&FH	Chou-fleur à la ciboulette 	Coquillettes	Carottes braisées <small>BIO</small>	Épinards hachés à la béchamel
Pêche au sirop	Brie 	Crème d'emmental	Babybel	Fromage blanc nature 
	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 <small>BIO</small>	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 <small>BIO</small>	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 Céleri & Potiron Blédibrassé à la vanille	Colin Carottes  Petit suisse	Bœuf Haricots verts Minilacté fraise	Dinde Potiron Fromage blanc 	Veau Courgettes Minilacté nature sucré
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes				
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Cake au maïs & sauce jaune Fajitas à la volaille  Salade verte Cheddar Fruit de saison (Raisin)	Hoummous (& pain aux céréales) Hoki sauce tajine Semoule  Coulommiers Banane	Potage minestrone Steak haché Sauce tomate basilic Haricots verts Fourme d'Ambert Fruit de saison	Betterave Océanie Gigot d'agneau au curry  Purée pommes de terre & patate douce Fourme d'Ambert Fruit de saison	Salade asiatique Omelette  Riz cantonnais Mimolette 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  Navets & Carottes Pommes vapeur  Blédibrassé à la vanille	Filet de hoki Carottes  Semoule  Petit suisse	Cocotte de bœuf  Haricots verts Pâtes alphabet Minilacté fraise	Gigot d'agneau  Brocolis Purée PDT et patate douce Fromage blanc 	Omelette  Courgettes Riz Minilacté nature sucré



# MENUS DES CRÈCHES

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

<b>Repas nature mixé</b>				
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
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

<b>Repas nature en morceaux</b>				
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

**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* <i>Sauté de dinde</i> 
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 de saison	Camembert 
Fruit (pomme locale)	Poire au sirop		Fruit (Raisin)	Compote de pommes 

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir 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
<u>Chaque jour en supplément:</u> 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 	<b>Papillons</b> à la bolognaise de thon (et râpé) 	Sauté de bœuf sauce grand-mère 	Sauté de porc* sauce basquaise <i>de poulet</i> 	Omelette 
Purée de potiron & PDT	Julienne de légumes à l'ail	Crème de tomme 	Riz à la tomate	Duo de brocolis et chou-fleur
Emmental 	Fruit 	Fruit de saison	Brebis crème	Chèvretonne
Cocktail de fruits à la menthe		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 bœuf 	Mijoté de porc* <i>de poulet</i> 	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
<u>Chaque jour en supplément:</u> 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 
Médaillon de merlu à la crème	Parmentier crécy			Sauté de porc* à la provençale 
Épinards & PDT à la béchamel 	(carottes bio)			Polenta & sauce tomate
Fraïdou	Mimolette			Courgette persillées
Fruit de saison	Smoothie tout orange			Fourme d'Ambert
				Crème La Vailloite 
			Fruit de saison	Fruit de saison

Repas nature en morceaux				
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
Médaillon 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 Terroir 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 cucuruma
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