










Repas nature mixé

| Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 | Jeudi 9 | Vendredi 10 |
|---|---|---|-------------------------|-------------------------|
| Bœuf mixé | Dinde mixée | Veau mixé | Colin mixé | Poulet mixé |
| Purée de courgettes | Épinards hachés & Purée de carottes  | Purée de carottes  | Purée de haricots verts | Purée de potiron |
| Petit-suisse nature | Mini lacté nature | Blédilacté à la pêche | Yaourt nature | Petit suisse aux fruits |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur  | | | | |

Repas 5 Composantes

| Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 | Jeudi 9 | Vendredi 10 |
|---|--|--|--|---|
| <u>Salade verte</u> | Salade de riz à l'orientale | Velouté d'endives |  Carottes râpées | <u>Radis rondelles et salade verte</u> |
| Sauté de bœuf à l'andalouse  |  Œufs à la florentine (œufs durs et épinards à la béchamel) | Gigôt d'agneau jus au thym | Filet de lieu à la tomate | Fricassée de Filet à la crème  |
| Courgettes braisées | *** | Purée de PDT | Haricots beurre persillés | Purée de potiron |
| Brie |  Emmental |  Édam |  Yurt à la fraise | Saint Paulin |
|  <u>Compote de pommes</u> | <u>Fruit de saison</u> | Fruit de saison | <u>Fruit de saison</u> | Cake à l'orange |

Repas nature en morceaux

| Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 | Jeudi 9 | Vendredi 10 |
|---|--|--|-----------------|---|
|  Emincé de bœuf |  Œufs durs | Gigot d'agneau | Filet de lieu |  Fricassée de poulet |
| Courgettes | Épinards hachés & Carottes  | Carottes  | Haricots beurre | Purée de potiron |
| Pommes vapeur  | Pâtes fines | Purée de PDT | Semoule | Riz créole |
| Petit-suisse nature | Mini lacté nature | Blédilacté à la pêche | Yaourt nature | Petit suisse aux fruits |

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 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
|---|-----------------------------|---|------------------|--|
| Saumon mixé | Porc mixé OU poulet mixé | Dinde mixée | Bœuf mixé | Colin mixé |
| Purée de brocolis et carottes | Purée de haricots verts | Purée de carottes  | Purée de potiron | Purée de carottes et de céleri  |
| Minilacté à la fraise | Yaourt nature | Petit suisse aux fruits | Fromage blanc | Blédilacté nature |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur  | | | | |

Repas 5 Composantes

| Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
|--|---|--|--|---|
|  Chou rouge vinaigrette | Potage poireaux-pommes de terre  | Salade fantaisie (chou chinois, frisée, chicorée rouge) | Taboulé | Tarte au poireaux et fromage ail et fines herbes |
| Pavé de colin mariné au citron | Escalope de dinde au jus  | <u>Carré de porc fumé*</u> <u>Steak haché</u> |  Bœuf bourguignon | Hoki sauce champignons |
| Petits pois à la paysanne | Ratatouille & Riz | Haricots blancs à la tomate | Chou-fleur persillé | Pommes vapeur  |
| Tartare ail et fines herbes | Saint Morêt |  Munster | Fromage La Vaillotte  | Port Salut |
| <u>Fruit de saison</u> | Salade d'agrumes | <u>Fruit de saison</u>  | <u>Fruit de saison</u> | <u>Fruit de saison</u> |

Repas nature en morceaux

| Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
|---|---|---|--|---|
| Pavé de colin | Jambon blanc OU Poulet sauté  | Escalope de dinde  | Mijoté de bœuf  | Suprême de hoki |
| Petits pois extra fins & Carottes  | Duo de haricots verts & beurre |  Carottes | Chou-fleur & Potiron | Purée de céleri |
| Purée de PDT | Blé | Riz créole | Coquillettes | Pommes vapeur  |
| Minilacté à la fraise | Yaourt nature | Petit suisse aux fruits | Fromage blanc | Blédilacté nature |

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 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
|--|---|------------------------|--|---|
| Bœuf mixé | Saumon mixé | Veau mixé | Porc mixé OU dinde mixée | Poulet mixé |
| Purée de potiron | Purée de haricots verts & carottes  | Purée de courgettes | Purée de carottes  | Epinards hachés & Purée de courgettes |
| Fromage blanc  | Petit suisse fruité | Petit-suisse nature | Minilacté à la banane | Yaourt nature |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur  | | | | |

Repas 5 Composantes

| Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
|---|---|-------------------------------|---|--|
|  Macédoine mayonnaise | Salade de torti au pesto | Potage au potiron | MONTAGNE Salade de mâche |  Salade de carottes râpées |
| Sauté de veau à l'orientale | Filet de saumon sauce armoricaine | Steak haché sauce chasseur | Tartiflette à la dinde |  Omelette & sauce tomate |
| Semoule | Haricots verts à la ciboulette | Coquillettes | | Julienne de légumes à l'ail & Riz pilaf |
| Fromage blanc  | Edam | Fourme d'Ambert | Tarte à la Myrtille | Tomme de la Vezouze  |
| <u>Fruit de saison</u> | <u>Fruit de saison</u> | <u>Fruit de saison</u> | | Abricots au sirop |

Repas nature en morceaux

| Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
|---|--|--|--|---|
| Escalope de veau | Filet de saumon | Cocotte de bœuf  | Fricassée de poulet  | Omelette  |
| Purée de potiron | Haricots verts | Courgettes | Carottes  | Jardinière de légumes bébé |
| Semoule | Pommes vapeur  | Riz créole | Purée de PDT | Pâtes fines |
| Fromage blanc  | Petit suisse fruité | Petit-suisse nature | Minilacté à la banane | Yaourt nature |

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 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 1er |
|---|---------------------|---------------------------|-------------------------|---|
| Dinde mixée | Colin mixé | Porc mixé OU veau mixé | Saumon mixé | Bœuf mixé |
|  Purée de carottes | Purée de courgettes | Purée de potiron | Purée de haricots verts | Purée de brocolis et carottes  |
| Minilacté pêche-poire | Petit suisse fruité | Yaourt nature | Petit-suisse nature | Blédilacté à la vanille |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur  | | | | |

Repas 5 Composantes

| Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 1er |
|---|---|--------------------------|---|---|
| Duo de choux blanc et rouge  | Endive aux pommes vinaigrette au balsamique | Salade de penne au pesto | Salade de betteraves | Céleri rémoulade |
| Emincé de dinde sauce Bercy  | Médailon de merlu à l'oseille | Steak haché | Cubes de colin à la normande | Sauté de bœuf à la dijonnaise  |
|  Colin de poireaux & PDT | Purée St Germain (pois cassés) | Chou-fleur persillé |  Semoule | Brocolis et PDT  |
| Crème de tomme de Pierre Percée  | Carré de l'Est | Saint Paulin | Fraidou | Gouda |
| Fruit de saison | Poire au sirop | Fruit de saison | Fruit de saison | Banane sauce chocolat |

Repas nature en morceaux

| Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 1er |
|---|---------------------|--|---|---|
| Emincé de dinde  | Médailon de merlu | Porc sauté OU Dinde sauté  | Cubes de colin | Sauté de bœuf  |
| Emincé de blancs poireaux  | Carottes | Chou-fleur et potiron | Haricots beurre | Brocolis |
| Purée de PDT | Coquillettes | Riz créole |  Semoule | Pommes vapeur  |
| Minilacté pêche-poire | Petit suisse fruité | Yaourt nature | Petit-suisse nature | Blédilacté à la vanille |

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.

| | | |
|-----------------|---------------|---|
| à l'andalouse | viande | tomate et concentré herbes de Provence oignons et poivron |
| à l'orientale | entrée | oignons pois chiches raisins secs tomate |
| sauce matelote | poisson | carottes champignons oignons herbes de Provence |
| au pesto | entrée | tomate basilic ail |
| sauce chasseur | viande | champignons tomates oignon estragon |
| sauce orientale | viande (veau) | tomate oignon légumes à couscous cumin |
| sauce Bercy | viande | concentré de tomates, échalotes, persil) |
| à la normande | poisson | crème champignons |