










# Menus scolaires

## 2017

-  Fruits et légumes
  -  Viandes, produits de la pêche, œufs
  -  Laitages et produits laitiers
  -  Féculents
  -  Label rouge
  -  Viande du terroir lorrain, viande française, née, élevée, abattue en France
  -  Commerce équitable
  -  Produits locaux
  -  Produits issus de l'agriculture biologique
  -  Produits issus de l'agriculture locale biologique
  -  \* Plat contenant du porc (plat de substitution sans porc prévu)
- Les menus sont réalisés selon la législation du GEMRCN en vigueur*

elior

### DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2017



	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
<b>Entrée</b>	Salade verte	Cervelas fumé* et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Roulé au fromage	Radis et beurre
<b>Plat</b>	Lasagnes à la bolognaise et fromage râpé	Œufs à la florentine (œufs durs et épinards à la béchamel)	Filet de lieu à la tomate Haricots beurre persillé	Fricassée de poulet à la crème Purée de potiron
<b>Fromage Laitage</b>	Brie	Emmental	Yaourt à la fraise	Saint Paulin
<b>Dessert</b>	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake à l'orange
<b>Pain</b>	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

### DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017


	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17 VÉGÉTARIEN
<b>Entrée</b>	Chou rouge vinaigrette	Salade fantaisie (chou chinois, frisée, chicorée rouge)	Taboulé	Tarte aux poireaux et fromage ail et fines herbes
<b>Plat</b>	Pavé de colin mariné au citron Petits pois à la paysanne	Cassoulet* Cassoulet sans porc (volaille)	Bœuf bourguignon Chou-fleur persillé	Penne sauce végétarienne
<b>Fromage Laitage</b>	Tartare ail et fines herbes	Munster	Fromage la Vaillotte	Port Salut
<b>Dessert</b>	Riz au lait à la crème	Compote pommes-poires	Fruit de saison	Fruit de saison
<b>Pain</b>	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

### DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23 MONTAGNE DE SAVEUR	Vendredi 24
<b>Entrée</b>	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne* et cornichon Pâté pure volaille et cornichon	Salade de mâche	Carottes vinaigrette
<b>Plat</b>	Sauté de veau à l'orientale Semoule	Filet de hoki sauce armoricaine Haricots verts à la ciboulette	Tartiflette* Tartiflette à la volaille	Omelette Julienne de légumes à l'ail
<b>Fromage Laitage</b>	Fromage blanc et sucre	Edam		Tomme de la Vezouze
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux à la noisette caramélisée	Crème dessert au chocolat
<b>Pain</b>	Pain Farine T65	Pain complet	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 27 NOV AU 1 DÉCEMBRE 2017				
	Lundi 27	Mardi 28 VÉGÉTARIEN	Jeudi 30	Vendredi 1 <sup>er</sup>
Entrée	Œuf dur  sauce cocktail	Endive aux noix vinaigrette au caramel	Salade de betteraves	Céleri rémoulade
Plat	Émincé de dinde sauce Bercy (concentré de tomates, échalotes, persil) Gratin de poireaux et pommes de terre	Nugget's de blé Purée St Germain (pois cassés)	Gratin de la mer (cubes de colin, crevettes, moules) Spaëtzle	Sauté de bœuf à la dijonnaise  Brocolis et et pommes de terre 
Fromage Laitage	Crème de tomme  de Pierre Percée	Carré de l'Est	Fraidou	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Yaourt brassé à la banane 	Fruit de saison	Liégeois au chocolat
Pain	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 

DU 4 AU 8 DÉCEMBRE 2017				
	Lundi 4	Mardi 5 ST NICOLAS	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Pomelos rose et sucre	Pizza au fromage	Salade verte	Salade de penne au pesto
Plat	Filet de cabillaud sauce nantua Riz créole	Blanquette de veau Carottes vichy 	Sauté de porc aux oignons*  Sauté de dinde aux oignons  Purée de céleri	Steak haché Chou-fleur persillé
Fromage Laitage	Yaourt nature 	Camembert 	Tomme blanche	Fol épi roulé
Dessert	Compote pommes-fraises 	Clémentine Sujet en chocolat	Marbré chocolat	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 

DU 11 AU 15 DÉCEMBRE 2017				
	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15 VÉGÉTARIEN
Entrée	Salade coleslaw 	Fuseau Lorrain*  Roulade de volaille	Salade verte	Salade de chou rouge râpé et pommes
Plat	Sauté de bœuf  sauce vallée d'Auge Pommes vapeur 	Bolognaise de thon	Omelette  Ratatouille et riz	Bouchée feuilletée champignons et quenelles sauce mornay
Fromage Laitage	Cotentin	Fromage blanc 	Brie	Emmental 
Dessert	Flan chocolat	Fruit de saison	Tarte au flan	Poire au sirop et amandes
Pain	Pain Farine T65 	Pain complet	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 

DU 18 AU 22 DÉCEMBRE 2017				
	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22 REPAS DE NOËL
Entrée	Salade de coquillettes  à la parisienne	Carottes râpées 	Maïs vinaigrette	Mousse de canard, confit d'oignons et pain d'épices
Plat	Limande meunière & citron Purée d'épinards	Chipolatas*  Saucisse de volaille Lentilles 	Médaille de merlu sauce sétoise Riz créole	Rôti de canard farci sauce aux marrons Pommes noisettes
Fromage Laitage	Plateau de fromages	Yaourt à la poire 	Fromage fondu	Fol épi roulé
Dessert	Fruit de saison	Compote pommes-bananes 	Fruit de saison	Bûchette glacée Sujet de Noël en chocolat
Pain	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain aux céréales