











St Nicolas





Repas nature mixé

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Colin	Veau	Poulet	Porc* <i>Dinde</i>	Bœuf
Haricots verts	Carottes 	Épinards et potiron	Brocolis et carottes	Céleri
Yaourt nature	Mini lacté framboise	Fromage blanc	Petit suisse fruité	Blédilacté nature
ColinV				

Repas 5 Composantes

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Pomelos rose et sucre	Potage crécy 	Pizza au fromage	 Salade de betteraves	Laitue iceberg
Filet de cabillaud sauce nantua	Hoki à la tomate	Escalope de veau sauce blanquette	Sauté de porc* aux oignons Sauté de <i>dinde</i> aux oignons	Lasagnes à la bolognaise
Riz créole 	Flageolets à l'ail et au persil	Carottes vichy 	Purée de céleri (& pommes de terre)	
Yaourt nature 	Brebis crème	Camembert 	Tomme blanche	emmental râpé
 Potage pommes-fraises	Fruit de saison	Clémentine & Sujet en chocolat	Marbré chocolat	 Compote de pommes

Repas nature en morceaux

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Filet de cabillaud	Escalope de veau	Mijoté de bœuf	Sauté de porc* / de dinde	Filet de hoki
Haricots verts	Carottes vichy 	Épinards et potiron	Chou-fleur	Purée de céleri
Riz créole 	Purée de pommes de terre	Blé	Pommes vapeur 	Pâtes alphabet
Yaourt nature 	Mini lacté framboise	Fromage blanc	Petit suisse fruité	Blédilacté nature

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge

Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France



Produit issu de l'agriculture Locale






Produit issu de l'agriculture biologique locale











Produit issu de l'agriculture biologique







Repas nature mixé

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Bœuf	Saumon	Dinde	Colin	Porc* Veau
Potiron	Courgettes	Brocolis et carottes	Haricots verts	Carottes 
Petit suisse fruité	Fromage blanc 	Mini lacté à la fraise	Petit suisse nature	Blédilacté à la pêche
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade coleslaw 	Potage choisy	Taboulé	Salade verte	Salade de Chou rouge râpé et pommes
Sauté de bœuf sauce vallée d'Auge 	Bolognaise de thon	Émincé de dinde sauce provençale 	Omelette 	Rôti de porc* au bouillon bio <i>Steak haché</i>
Pommes vapeur 		Navets & carottes saveur du jardin	Ratatouille & Blé	Poêlée de champignons à la crème & riz
Cotentin	Fromage blanc 	Tomme 	Brie	Emmental 
Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire au sirop & sauce caramel

Repas nature en morceaux

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Sauté de bœuf 	Thon au naturel	Émincé de dinde 	Omelette 	Rôti de porc* <i>Filet de hoki</i>
Jardinière bébé	Courgettes	Navets et carottes	Haricots verts	Carottes 
Pommes vapeur 	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Blé	Riz créole
Petit suisse fruité	Fromage blanc 	Mini lacté à la fraise	Petit suisse nature	Blédilacté à la pêche

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge

Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France



Produit issu de l'agriculture Locale







Produit issu de l'agriculture biologique locale










Produit issu de l'agriculture biologique








Repas nature mixé

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Colin	Porc* <i>Dinde</i>	Bœuf	Saumon	Veau
Épinards & carottes 	Potiron	Haricots verts	Courgettes	Brocolis & carottes 
Blédibrassé nature	Yaourt à la poire 	Fromage blanc nature	Minilacté à la banane	Petit suisse nature
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de coquillettes 	Carottes râpées 	Potage au potiron	Maïs vinaigrette	Salade de Noël (mâche tomates cerise et mimolette)
Limande meunière & citron	Sauté de porc* /de <i>dinde</i> / à la dijonnaise 	Steak haché	Médailon de merlu sauce sétoise	Rôti de canard farci sauce au marron
Purée d'épinards	Lentilles 	Haricots verts persillés	Riz créole	Pommes noisette
Coulommiers	Yaourt à la poire 	Brebis crème	Édam 	Bûche de Noël
Fruit de saison	 Compote pommes-bananes	Fruit de saison	Fruit de saison	Sujet de Noël en chocolat

Repas nature en morceaux

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Filet de lieu	Sauté de porc* de <i>dinde</i> 	Cocotte de bœuf 	Médailon de merlu	Sauté de poulet 
Épinards & carottes 	Potiron	Haricots verts	Courgettes	Brocolis & carottes 
Purée de pommes de terre	Semoule	Pâtes alphabet	Riz créole	Pomme vapeur 
Blédibrassé nature	Yaourt à la poire 	Fromage blanc nature	Minilacté à la banane	Petit suisse nature

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge

Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France



Produit issu de l'agriculture Locale





Produit issu de l'agriculture locale



Produit issu de l'agriculture biologique

Repas nature mixé

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
		Petit pot de carottes semoule dinde et mélange de petits pots de légumes (artichauts, haricots verts, épinards)	Bœuf Carottes 	Colin Courgettes Yaourt nature
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
		Salade de tomates  Bœuf bourguignon Carottes à la ciboulette  Fromage fondu Compote de pommes & Madeleine 	Salade verte Omelette  Petits pois & coulis de tomate Tartare ail & FH Fruit de saison	Potage aux champignons Steak de colin à la tomate Coquillettes Munster  Fruit de saison

Repas nature en morceaux

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
		Sauté de bœuf  Mélange de petits pots de légumes (artichauts, haricots verts, épinards) Minilacté pêche-poire	Omelette  Petits pois & carottes Riz créole Petit suisse fruité	Steak de colin Courgettes Coquillettes Yaourt nature

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain



Produit Label Rouge

Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France



Produit issu de l'agriculture locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique