

Repas nature mixé

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Bœuf	Porc* / Poulet	Dinde	Saumon	Veau
Potiron	Carottes	Courgettes	Haricots verts	Carottes BIO & Brocolis
Minilacté pêche poire	Yaourt nature	Petit suisse fruité	Blédilacté à la vanille	Fromage blanc nature
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas 5 Composantes

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Taboulé	Salade d'endives	Pommes de terre locales en salade	Salade coleslaw	Potage mussard
Bœuf bourguignon	Sauté de porc* aux pruneaux/ poulet LR	Mijoté de dinde LR sauce aigre-douce	Cubes de saumon sauce nantua	Omelette
Salsifis	Purée crécy	Poêlée de légumes	Farfalles	Brocolis
Tomme de la Vezouze	Emmental	Brebis crème	Coulommiers	Fraidou
Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	<u>Compote</u>	Fruit de saison

Sauce aux pruneaux: pruneaux dénoyautés concentré de tomate oignon cannelle
 sauce nantua: tomate concentrée crème oignon fumet de poisson
 Potage mussard: flageolets légumes à potage purée de PDT crème

Repas nature en morceaux

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Cocotte de bœuf	Sauté de porc* / poulet LR	Mijoté de dinde LR	Cubes de saumon	Omelette
Navets & potiron en purée	Carottes	Jardinière bébé	Haricots beurre	Carottes BIO & Brocolis
Purée de PDT	Blé	Pommes vapeur	Pâtes alphabet	Semoule
Minilacté pêche poire	Yaourt nature	Petit suisse fruité	Blédilacté à la vanille	Fromage blanc nature

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain (née, élevée et abattue en France)



Produit Label Rouge



Viande née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique

NL AN CHINOIS

Repas nature mixé

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Colin	Bœuf	Saumon	Poulet	Porc* / Dinde
Courgettes	Potiron	Carottes	Haricots verts	Carottes BIO & Épinards
Petit suisse nature	Minilacté à la fraise	Yaourt nature	Blédilacté nature	Minilacté à la banane
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas 5 Composantes

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de carottes rapées	Thon à tartiner	Potage Essaü	Duo de chou en vinaigrette	Accra de morue
Hoki sauce curry	Goulash de boeuf à la hongroise	Médaille de merlu sauce aurore	Émincé de poulet LR sauce basquaise	Sauté de porc* au caramel de dinde LR
Courgettes	Pommes vapeur	Semoule	Torti	Poêlée de légumes asiatique & Riz thaï
Camembert	Fourme d'Ambert	Chèvre tine	Édam	Yaourt à la noix de coco
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme-rhubarbe	Ananas frais

Thon à tartiner: thon saint morte fromage blanc citron aneth ciboulette échalote

à la hongroise: paprika tomate crème

sauce aurore: tomate concentrée muscade crème

poêlée asiatique: julienne de légumes germes de haricots mungo pousse de bambou champignons noirs sauce soja

potage essaü: lentilles purée de PDT oignons crème

Repas nature en morceaux

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Hoki	Sauté de bœuf	Médaille de merlu	Émincé de poulet	Sauté de porc* / de dinde LR
Courgettes	Potiron en purée	Carottes Bio & Chou-fleur	Haricots verts	Julienne de légumes
Bouillottes	Pommes vapeur	Semoule	Purée	Riz Thaï
Petit suisse nature	Minilacté à la fraise	Yaourt nature	Blédilacté nature	Minilacté à la banane

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain (née, élevée et abattue en France)



Produit Label Rouge



Viande née, élevée et abattue 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 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Dinde	Colin	Veau	Porc* / Saumon	Bœuf
Carottes	Céleri & courgettes	Épinards & potiron	Courgettes & carottes BIO	Haricots verts
Fromage blanc	Petit suisse fruité	Blédilacté à la pêche	Petit suisse nature	Minilacté à la framboise
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas 5 Composantes

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade de maïs	Poireau vinaigrette	Potage au potiron	Salade harmonie (chou rouge, maïs, scarole)	Céleri rémoulade au curry
Boulettes de bœuf BIO au jus	Steak de colin à la tomate	Œuf dur bio	Mijoté de dinde LR au jus	Sauté de bœuf sauce chasseur
Légumes de potée	Riz créole	à la florentine (épinards)	Semoule pois chiches et légumes de couscous	Haricots verts & Flageolets
Gouda	Rondelé nature	Saint Paulin	Brie	Cotentin
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake à la vanille	Cocktail de fruits au sirop

Sauce chasseur: champignons tomate concentrée oignon estragon

Repas nature en morceaux

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Suprême de poulet	Steak de colin à la tomate	Œuf dur	Mijoté de dinde LR	Mijoté de bœuf
Carottes	Purée de céleri	Épinards & potiron	Courgettes & carottes BIO	Haricots verts
Pommes vapeur	Riz créole	Purée	Semoule	Coquillettes
Fromage blanc	Petit suisse fruité	Blédilacté à la pêche	Petit suisse nature	Minilacté à la framboise

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain (née, élevée et abattue en France)



Produit Label Rouge



Viande née, élevée et abattue 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 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 1er	Vendredi 2
Saumon	Veau	Bœuf	Poulet	Colin
Carottes	Haricots verts	Courgettes	Brocolis & carottes BIO	Potiron
Yaourt nature	Blédilacté à la vanille	Fromage blanc	Minilacté nature	Petit suisse nature
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas 5 Composantes

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 1er	Vendredi 2
Salade de mâche	Salade de lentilles	Chou rouge	Velouté d'endives	Carottes râpées
Filet de lieu à la sauce tomate	Escalope de veau à la forestière	Jambon LR* / Rôti de dinde	Spaghetti	Hoki à l'huile d'olive et citron
Polenta	Purée de céleri	Riz cantonnais	à la bolognaise	Pommes vapeur
Saint Morêt	Tomme blanche	Fromage blanc	Emmental râpé	Tartare ail & FH
Poire au sirop	Fruit de saison	Compote pomme pêches	Fruit de saison	Banane

sauce forestière: oignons champignons crème herbes de Provence

Repas nature en morceaux

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 1er	Vendredi 2
Filet de lieu	Escalope de veau	Jambon LR* / Rôti de dinde	Sauté de bœuf	Hoki
Navets & Carottes BIO	Purée de céleri nature	Petits pois & carottes BIO	Courgettes	Jardinière bébé
Purée	Semoule	Riz créole	Pâtes alphabet	Pommes vapeur
Yaourt nature	Blédilacté à la vanille	Fromage blanc	Minilacté nature	Petit suisse nature

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Terroir Lorrain (née, élevée et abattue en France)



Produit Label Rouge



Viande née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique

aux pruneaux	viande	pruneaux dénoyautés concentré de tomate oignon cannelle
sauce au paprika	viande	paprika concentré de tomates crème
sauce nantua	poisson	tomate concentré crème oignon fumet de poisson
mussard	potage	flageolets légumes à potage purée de PDT crème
essaü	potage	lentilles oignon crème
sauce hongroise	viande	paprika tomate crème
sauce aurore	poisson	tomate concentrée muscade crème
légumes pour potée	garniture	chou vert poireaux carottes navets PDT rondes
sauce chasseur	viande	champignons tomate concentrée oignon estragon
sauce forestière	viande	oignons champignons crème herbes de Provence
légumes asiatiques	garniture	julienne de légumes germes de haricots mungo pousse de bambou champignons noirs sauce soja