

Repas nature mixé

| Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 | Jeudi 5 | Vendredi 6 |
|---|------------------|---------------|-----------------------|-------------------------|
| | Dinde | Colin | Veau | Bœuf |
| | Carottes Bio | Courgettes | Haricots verts | Brocolis & Carottes Bio |
| | Minilacté fraise | Fromage blanc | Minilacté pêche-poire | Lacté nature |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur | | | | |

Repas nature en morceaux

| Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 | Jeudi 5 | Vendredi 6 |
|---------|-------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|
| | Omelette Bio | Cubes de colin | Gigot d'agneau | Steak haché |
| | Carottes Bio | Julienne de légumes | Haricots verts | Brocolis & Carottes BIO |
| | Pommes vapeur | Purée de PDT | Pâtes alphabet | Riz |
| | Minilacté fraise | Fromage blanc | Minilacté pêche-poire | Lacté nature |

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

PÂQUES

Repas 5 Composantes

| Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 | Jeudi 5 | Vendredi 6 |
|---------|----------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------------|
| | Salade de tomates | Salade verte | Rillettes de sardines Laitue Iceberg | Tarte aux légumes |
| | Omelette bio | Filet de cabillaud sauce hongroise | Gigot d'agneau LR sauce Tajine | Steak haché |
| | Carottes bio à la ciboulette | Farfalles | Haricots verts & Flageolets persillés | Brocolis persillés |
| | Fraidou | Saint Paulin | Fourme d'Ambert | Tomme de Pierre percé BIO locale |
| | Compote p.-fraise bio | Fruit de saison | Tarte ganache chocolat caramel Sujet de Pâques en chocolat | Fruit de saison |

Sauce hongroise: beurre crème paprika

Rillettes de sardines: sardines mayonnaise citron ciboulette

Sauce tajine: raisins de Corinthe pruneaux cannelle cumin

Julienne:

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS



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 9 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 |
|---|---------------------|---------------------|--------------|-------------------------------|
| Saumon | Poulet | Bœuf | Colin | Porc* Veau |
| Courgettes | Épinards & Potiron | Carottes Bio | Céleri | Haricots verts |
| Lacté vanille | Fromage blanc local | Minilacté framboise | Petit suisse | Yaourt brassé à la banane Bio |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur | | | | |

Repas 5 Composantes

| Lundi 9 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 |
|---------------------------------|---|----------------------------|--|-------------------------------------|
| Salade de riz bio à la catalane | Concombre à la crème et à la ciboulette | Chou-fleur Bio vinaigrette | Potage aux asperges | Carottes râpées |
| Filet de hoki sauce aux olives | Dinde LR émincée au caramel | Sauté de bœuf à l'ancienne | Filet de lieu à l'huile d'olive et au citron | Rôti de porc* Émincé de dinde LR |
| Courgettes à la provençale | Haricots verts persillés | Pommes persillées locales | Macaroni Bio | Haricot blanc à la tomate |
| Edam | Fromage blanc local | Emmental Bio | Fromage râpé | Coulommiers |
| Fruit de saison | Clafoutis aux cerises | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote locale |

Salade à la catalane: tomate poivrons olives

Sauce aux olives: tomates olives oignons ail

Sauce au caramel: caramel

Sauce à l'ancienne: champignons carottes poireaux oignons ail

Repas nature en morceaux

| Lundi 9 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 |
|---------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Filet de hoki | Émincé de dinde LR | Cocotte de bœuf | Filet de lieu | Rôti de porc* Émincé de dinde LR |
| Courgettes | Haricots beurre | Émincé de poireaux & Carottes bio | Purée de céleri | Haricots verts |
| Boulgour | Riz | Pommes vapeur | Coquillettes | Purée de PDT |
| Lacté vanille | Fromage blanc local | Minilacté framboise | Petit suisse | Yaourt bio brassé 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 n°1 (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 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|---|------------------|---|---------------|------------------------|
| Veau | Porc* Dinde | Poulet | Bœuf | Saumon |
| Carottes Bio  | Haricots verts | Brocolis & Carottes Bio  | Courgettes | Potiron |
| Lacté nature | Minilacté fraise | Lacté pêche | Yaourt nature | Petit suisse fruité |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur  | | | | |

Repas 5 Composantes

| Lundi 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|--|---|---|--|--|
| Salade de betteraves | Salade coleslaw Bio Locale  | Salade de haricots verts BIO  | Cake aux deux fromages | Tomates vinaigrette |
| Jambon blanc LR Escalope de poulet LR  | Omelette Bio & sauce tomate  | Escalope de poulet LR à l'estragon  | Bœuf sauté aux 4 épices  | Médaille de merlu au curry |
| Duo de céréales (Lentilles & blé bio locaux)  | Riz créole Bio  | Petits pois saveur du jardin & Pommes vapeur locales  | Courgettes à l'ail | Semoule |
| Montboissier | Mimolette | Camembert Bio  | Gouda bio  | Tomme blanche |
| Fruit de saison | Abricots au sirop | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote de pommes-fraises  |

Sauce estragon: crème estragon

Saveur du jardin: ciboulette échalote tomate









Sauce 4 épices: muscade clou de girofle cannelle poivre ail oignons crème

Sauce au curry: crème curry

Cake: emmental et bûchette mi-chèvre

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Repas nature en morceaux

| Lundi 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|--|---|--|--|--|
| Jambon blanc* Escalope de poulet LR locale  | Omelette Bio  | Escalope de poulet LR  | Sauté de bœuf  | Médaille de merlu |
| Carottes Bio  | Haricots verts | Petits pois & Purée de potiron | Courgettes | Chou-fleur et carottes Bio  |
| Blé | Riz créole Bio  | Pommes vapeur  | Pâtes alphabet | Semoule |
| Lacté nature | Minilacté fraise | Lacté pêche | Yaourt nature | Petit suisse fruité |

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 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
|---|-------------------------|------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Bœuf | Saumon | Dinde | Veau | Colin |
| Brocolis & Potiron | Courgettes | Haricots verts | Épinards & Courgettes | Carottes Bio & Patates douces |
| Minilacté pêche-poire | Yaourt nature Bio Local | Minilacté banane | Petit suisse nature | Lacté vanille |
| Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur | | | | |

Repas 5 Composantes

| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
|--|-------------------------|---|--------------------------|---|
| Salade de pommes de terre locales à l'échalote | Potage provençal | Salade de tomates | Laitue Iceberg | Concombre en salade |
| Boulettes de bœuf Bio à la tomate | Coquillettes au saumon | Sauté de porc* au jus <i>Sauté de poulet LR au jus</i> | Escalope de veau marengo | Filet de Cabillaud sauce rougail |
| Riz créole | | Salsifis en béchamel | Semoule bio | Purée de carottes de PDT et de patates douces |
| Brebis crème | Yaourt nature Bio Local | Fromage râpé | Cotentin | Brie |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Cake à la vanille et au chocolat | Pêches au sirop | Compote de pommes bio |

Potage Provençal: tomates poivrons courgettes oignons huile d'olive purée

Au saumon: cubes de saumon oignons crème

Sauce marengo: tomates et concentré champignons oignons ail

Sauce rougail: jus de citron curcuma herbes de Provence tomates

Repas nature en morceaux

| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
|-----------------------------|-------------------------|---|-----------------------|--|
| Cubes de saumon | Steak haché | Sauté de porc* <i>Sauté de poulet LR</i> | Escalope de veau | Filet de cabillaud |
| Brocolis & Purée de potiron | Courgettes | Haricots beurre | Navets & Carottes Bio | Purée de carottes PDT et de patates douces |
| Riz créole | Coquillettes | Purée de PDT | Semoule bio | |
| Minilacté pêche-poire | Yaourt nature Bio Local | Minilacté banane | Petit suisse nature | Lacté vanille |

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 n°1 (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