

Repas nature mixé

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

PÂQUES

Repas 5 Composantes

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

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



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
<u>Chaque jour en supplément:</u> 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

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

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

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 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
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur				

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 Petits pois & Purée de potiron	Sauté de bœuf 	Médaillon de merlu
Carottes Bio 	Haricots verts		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

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 	Médaillon 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 Bio

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



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
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Cubes de saumon	Steak haché	Sauté de porc* Sauté de poulet LR	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	Petit suisse nature
Minilacté pêche-poire	Yaourt nature Bio Local	Minilacté banane		Lacté vanille

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

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 Sauté de poulet LR au jus	Escalope de veau marengo	Filet de Cabillaud sauce rougail
Riz créole	Yaourt nature Bio Local	Salsifis en béchamel	Semoule bio	Purée de carottes de PDT et de patates douces
Brebis crème	Fruit de saison	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

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