














# Menus scolaires



















## 2018

-  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












### DU 7 AU 11 MAI 2018

	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Salade de pommes de terre à la parisienne 	FÉRIÉ	FÉRIÉ	Salade de tomates
Plat	Filet de limande meunière et citron Ratatouille & blé 			Raviolis à la volaille
Fromage Laitage	Camembert 			Emmental râpé
Dessert	Fruit de saison			Coupelle de purée pommes poires 
Pain	Pain Farine T65 			Pain Farine T65 

### DU 14 AU 18 MAI 2018 : QUINZAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE

	Lundi 14 VÉGÉTARIEN	Mardi 15	Jeudi 17 LE ROUGE FAIT SON SHOW	Vendredi 18
Entrée	Salade verte	Carottes râpées 	Salade de betteraves 	Salade de fusilli au quinoa  & au pesto 
Plat	Omelette bio  & sauce tomate Duo de céréales  (lentilles & blé)	Blanquette de poisson (Cubes de colin) Épinards hachés béchamel & pommes de terre cubes persillées 	Chili con carne  Riz 	Navarin d'agneau Haricots verts à l'ail et au persil
Fromage Laitage	Yaourt nature  & sucre 	Crème de tomme 	Babybel 	Coulommiers
Dessert	Banane	Compote de fruits & Barre de chocolat 	Petit chou « rouge »	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 

### DU 21 AU 25 MAI 2018 : QUINZAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE

	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24 METZ EST WUNDERBAR	Vendredi 25
Entrée	FÉRIÉ	Salade de tomates	Kartoffelsalat (salade de pommes de terre  )	Pâté de campagne*  Pâté de volaille & cornichons
Plat		Bœuf  sauce bourguignon Carottes  à la ciboulette	Weisswurst* (saucisse blanche  ) Saucisse pure volaille Grünkohl (chou vert)	Filet de hoki sauce aux olives Courgettes à la provençale & Coquilles à l'épeautre 
Fromage Laitage		P'tit Louis 	Edam 	Yaourt  à la fraise
Dessert		Cocktail de fruits au sirop Spéculoos 	Pflaumentorte (tarte aux prunes)	Fruit de saison
Pain		Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain aux céréales



DU 28 MAI AU 1 <sup>er</sup> JUIN				
	Lundi 28 VÉGÉTARIEN	Mardi 29	Jeudi 31	Vendredi 1 <sup>er</sup> REPAS DÉVELOPPEMENT DURABLE - TOUT LOCAL
Entrée	Salade verte	Saucisson au jambon local* <i>Roulade de volaille</i> & cornichons	Roulé au fromage	Concombres à la crème et à la ciboulette
Plat	Lasagnes aux légumes provençaux	Steak de colin à la crème Semoule <i>sic</i> safranée	Sauté de veau <i>sic</i> sauce aigre douce Petits pois saveur du jardin	Rôti de porc <i>sic</i> au jus* <i>Bœuf <i>sic</i> sauté au jus</i> Gratin dauphinois aux pommes de terre <i>sic</i>
Fromage Laitage	Tomme de la Vezouze <i>sic</i>	Yaourt nature <i>sic</i>	Gouda <i>sic</i>	Fromage fondu La Vaillotte <i>sic</i>
Dessert	Flan à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Milk shake (fromage blanc et compote <i>sic</i> )
Pain	Pain Farine T65 <i>sic</i>	Pain Complet	Pain Farine T65 <i>sic</i>	Pain Farine T65 <i>sic</i>

