

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	

ellior

DU 7 AU 11 MAI 2018

	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Salade de pommes de terre à la parisienne			Salade de tomates
Plat	Filet de limande meunière et citron Ratatouille & blé			Raviolis à la volaille
Fromage Laitage	Camembert	FÉRIÉ	FÉRIÉ	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
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		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^{er} JUIN

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

