

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
 -  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 4 AU 8 JUIN 2018

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Salade coleslaw 	Salade de pommes de terre  à l'échalote	Salade de concombres  à la ciboulette	Salade de tomates
Plat	Colin pané et citron Julienne de légumes aux saveurs antillaises & riz créole	Bœuf  sauté à la tomate Purée de céleri et pommes de terre	Filet de hoki sauce tajine Coquillettes 	Émincé de poulet  basquaise Courgettes aux herbes
Fromage Laitage	Tomme blanche	—	Brie	Crème de tomme 
Dessert	Crème dessert  au chocolat	Fromage blanc  façon melba	Compote pommes-fraises 	Marbré cacao
Pain	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Complet

DU 11 AU 15 JUIN 2018

	Lundi 11	Mardi 12 VÉGÉTARIEN	Jeudi 14	Vendredi 15 REPAS AMÉRICAIN
Entrée	Salade de betteraves 	Tarte fromagère	Salade de tomates	Salade verte
Plat	Paëlla au poisson	Papillons  à l'andalouse	Sauté de bœuf  au paprika Haricots verts à la ciboulette	Hamburger Frites
Fromage Laitage	Yaourt  arôme poire	Edam 	Coulommiers	—
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Cheesecake au spéculoos	Petit pot de glace vanille-chocolat
Pain	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	—

DU 18 AU 22 JUIN 2018

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21 ÉTÉ	Vendredi 22
Entrée	Œufs durs mayonnaise 	Cake courgette emmental	Concombres à la crème  et à la ciboulette	Salade de tomates
Plat	Spaghetti à la bolognaise 	Sauté de veau  à la dijonnaise Petits pois à la paysanne	Sauté de poulet  à la diable Pommes de terre cubes  persillées	Steak de colin Courgettes en béchamel
Fromage Laitage	Fromage râpé bio 	Le bon Lorrain 	Fromage blanc 	Tartare ail & fines herbes
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Framboises & Sucre	Crème dessert  à la vanille
Pain	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 	Pain Farine T65 

DU 25 AU 29 JUIN 2018

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28 VÉGÉTARIEN	Vendredi 29
Entrée	Carottes râpées 🍷	Pâté de foie* 🍷 Pâté de volaille & Cornichons	Macédoine mayonnaise	Concombres à la crème et à la ciboulette 🍷
Plat	Sauté de bœuf 🍷 sauce olives Gnocchi	Médailon de merlu à la provençale Haricots beurre	Boulettes de soja sauce fromage blanc au curry Purée d'épinards	Knack fumée* 🍷 Saucisse pure volaille Pommes cubes persillées 🍷
Fromage Laitage	Cotentin nature	Tomme de Vezeuze 🍷	Camembert bio 🍷	Fromage fondu La Vaillotte 🍷
Dessert	Yaourt brassé fraise 🍷	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits 🍷
Pain	Pain Farine T65 🍷	Pain aux Céréales	Pain Farine T65 🍷	Pain Farine T65 🍷

DU 2 AU 6 JUILLET 2018

	Lundi 2	Mardi 3 REPAS FROID	Jeudi 5	Vendredi 6 VÉGÉTARIEN
Entrée	Taboulé	Tomates cerise	Carottes râpées 🍷	Salade verte
Plat	Omelette nature 🍷 Ratatouille	Jambon blanc* 🍷 Jambon de dinde & Cornichons Chips	Colin sauce brésilienne Petits pois au jus	Penne façon cantonnaise
Fromage Laitage	Yaourt nature sucré 🍷	P'tit Louis	Crème anglaise	Plateau de fromage
Dessert	Fruit de saison	Paille pom'pomme à boire	Fondant au chocolat	Flan nappé au caramel
Pain	Pain Farine T65 🍷	Baguette	Pain Farine T65 🍷	Pain Farine T65 🍷

