

## Repas nature mixé

| Lundi 4   | Mardi 5             | Mercredi 6              | Jeudi 7             | Vendredi 8        |
|---|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Colin   | Bœuf                | Porc* / Dinde           | Saumon              | Poulet            |
| Carottes Bio  | Céleri & Courgettes | Carottes Bio & Brocolis | Haricots verts      | Courgettes        |
| Lacté vanille   | Fromage blanc local | Lacté pêche             | Petit suisse nature | Mini lacté fraise |
| <b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur |                     |                         |                     |                   |

## Repas 5 Composantes

| Lundi 4   | Mardi 5                                       | Mercredi 6   | Jeudi 7                                | Vendredi 8                          |
|---|---|--|--|-------------------------------------|
| Salade coleslaw Bio                               | Salade de pommes de terre Locales à l'échalot | Potage de légumes  | Salade de concombres locaux à la crème | Salade de tomates                   |
| Colin pané et citron                              | Bœuf local sauté à la tomate                  | Émincé de porc* local / de dinde Label Rouge sauce à la moutarde | Filet de hoki sauce tajine             | Mijoté de poulet LR Local basquaise |
| Julienne de légumes aux saveurs antillaises & Riz | Purée de céleri                               | Lentilles  | Coquillettes bio                       | Courgettes aux herbes               |
| Tomme blanche                                     | Fourme d'Ambert                               | Brebis crème   | Brie                                   | Cantal                              |
| Pêche au sirop                                    | Fruit de saison                               | Fruit de saison  | Compote pomme-fraise bio               | Marbré cacao                        |

Saveur antillaise: coriandre & épices Colombo

Sauce moutarde: moutarde crème ail

Sauce tajine: poruneaux raisins de Corinthe tomates cannelle cumin épice à paëlla ail

## Repas nature en morceaux

| Lundi 4             | Mardi 5                 | Mercredi 6                 | Jeudi 7             | Vendredi 8                |
|---------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|---------------------------|
| Filet de lieu       | Sauté de bœuf Local     | Émincé de porc* / de dinde | Filet de hoki       | Mijoté de poulet LR local |
| Julienne de légumes | Purée de céleri         | Carottes Bio & Brocolis    | Haricots verts      | Courgettes                |
| Riz créole          | Pommes de terre Locales | Semoule                    | Coquillettes bio    | Purée de PDT              |
| Lacté vanille       | Fromage blanc local     | Lacté pêche                | Petit suisse nature | Mini lacté fraise         |

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, élevée et abattue en France

\* plat contenant du porc / alternative sans porc



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique

## Repas nature mixé

| Lundi 11  | Mardi 12            | Mercredi 13            | Jeudi 14              | Vendredi 15   |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|---------------|
| Saumon  | Porc* / Bœuf        | Dinde                  | Veau                  | Poulet        |
| Potiron   | Haricots verts      | Épinards et courgettes | Carottes Bio          | Céleri        |
| Yaourt local arôme poire  | Petit suisse fruité | Fromage blanc nature   | Minilacté à la banane | Yaourt nature |
| <b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur |                     |                        |                       |               |

## Repas nature en morceaux

| Lundi 11                 | Mardi 12                             | Mercredi 13            | Jeudi 14              | Vendredi 15           |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Cubes de colin           | Émincé de porc* / <i>Steak haché</i> | Omelette Bio           | Sauté de bœuf Local   | Émincé de dinde LR    |
| Potiron                  | Haricots beurre                      | Épinards et courgettes | Jardinière bébé       | Chou-fleur            |
| Semoule                  | Pâtes fines alphabet                 | Blé                    | Riz créole            | Pommes vapeur Locales |
| Yaourt local arôme poire | Petit suisse fruité                  | Fromage blanc nature   | Minilacté à la banane | Yaourt nature         |

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

## Repas 5 Composantes

| Lundi 11                 | Mardi 12                   | Mercredi 13                     | Jeudi 14                       | Vendredi 15                 |
|--------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Salade de betteraves BIO | Soupe froide de concombres | Salade de blé Bio à l'orientale | Salade de tomates              | Salade verte                |
| Paëlla au poisson        | Steak haché sauce chasseur | Omelette Bio                    | Sauté de bœuf Local au paprika | Émincé de dinde LR au curry |
| ***                      | Papillons Bio              | Pêle-mêle à la provençale       | Haricots verts à la ciboulette | Pommes vapeur locales       |
| Yaourt local arôme poire | Edam Bio                   | Chèvre tine                     | Coulommiers                    | Saint Morêt                 |
| Fruit de saison          | Fruit de saison            | Fruit de saison                 | Cheesecake au spéculoos        | Compote pomme-abricots Bio  |

Sauce chasseur: champignons concentré de tomates estragon oignons ail  
 À l'orientale: tomates oignons pois choiches raisins secs

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS



Viande du Terroir Lorrain (née, élevée et abattue en France)



Produit Label Rouge



Viande n°1 (née, élevée et abattue en France)

\* plat contenant du porc / alternative sans porc



Produit issu de l'agriculture Locale



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique

## Repas nature mixé

| Lundi 18            | Mardi 19               | Mercredi 20           | Jeudi 21            | Vendredi 22            |
|---------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| Bœuf                | Veau                   | Saumon                | Poulet              | Dinde                  |
| Carottes Bio        | Potiron                | Carottes Bio & Céleri | Haricots verts      | Courgettes             |
| Petit suisse nature | Mini lacté pêche-poire | Lacté vanille         | Fromage blanc local | Minilacté nature sucré |

**Chaque jour en supplément:** Pommes de terre en cubes vapeur

## Repas nature en morceaux

| Lundi 18            | Mardi 19                       | Mercredi 20        | Jeudi 21                    | Vendredi 22            |
|---------------------|--------------------------------|--------------------|-----------------------------|------------------------|
| Escalope de veau    | Steak haché                    | Filet de cabillaud | Sauté de poulet LR Local    | Steak de colin         |
| Carottes Bio        | Petits-pois & Purée de potiron | Blettes            | Haricots verts              | Courgettes             |
| Coquillettes        | Riz créole                     | Purée              | Pommes cubes vapeur Locales | Boulgour               |
| Petit suisse nature | Mini lacté pêche-poire         | Lacté vanille      | Fromage blanc local         | Minilacté nature sucré |

## Repas 5 Composantes

| Lundi 18                  | Mardi 19                         | Mercredi 20                      | Jeudi 21                                | Vendredi 22                           |
|---------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|---------------------------------------|
| Salade de maïs            | Cake courgette emmental          | Taboulé                          | Concombre à la crème et à la ciboulette | Salade de tomates                     |
| Spaghetti à la bolognaise | Escalope de veau à la dijonnaise | Filet de cabillaud à la lombarde | Sauté de poulet local LR à la diable    | Steak de colin au court-bouillon      |
| ***                       | Petits pois à la paysanne        | Blettes à la milanaise           | Pommes cubes Locales persillées         | Courgettes en béchamel                |
| Fromage râpé bio local    | Le Bon Lorrain Bio Local         | Munster Local                    | Fromage blanc local                     | Tartare ail & FH                      |
| Fruit de saison           | Fruit de saison                  | Velouté de fruits du soleil      | Framboises & Sucre                      | Crème dessert Bio Locale à la vanille |

À la dijonnaise: crème moutarde

À la paysanne: carottes champignons échalote herbes de Provence

Lombarde: tomates ciboulette oignons ail crème épices à paëlla

Milanaise: tomates oignons emmental

À la diable: Concentré de tomates oignons vinaigre

**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 nées, élevées et abattues en France

\* plat contenant du porc / alternative sans porc




Produit issu de l'agriculture Locale








Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique

| Repas nature mixé   |               |                     |                     |                |
|---|---------------|---------------------|---------------------|----------------|
| Lundi 25  | Mardi 26      | Mercredi 27         | Jeudi 28            | Vendredi 29    |
| Poulet  | Colin         | Porc* / Dinde       | Saumon              | Veau           |
| Carottes Bio & Brocolis   | Courgettes    | Carottes Bio        | Épinards & potiron  | Haricots verts |
| Lacté nature sucré  | Fromage blanc | Petit suisse fruité | Minilacté Framboise | Yaourt nature  |
| <b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur  |               |                     |                     |                |

| Repas nature en morceaux  |                   |   |                             |   |
|---|-------------------|---|-----------------------------|---|
| Lundi 25  | Mardi 26          | Mercredi 27   | Jeudi 28                    | Vendredi 29   |
| Sauté de bœuf local  | Médaille de merlu | Rôti de porc* Local / Émincé de dinde  | Hoki                        | Omelette Bio           |
| Brocolis & Chou-fleur   | Haricots beurre   | Carottes Bio                           | Épinards & purée de potiron | Jardinière bébé   |
| Purée   | Pâtes alphabet    | Blé   | Riz créole                  | Pommes vapeur locales  |
| Lacté nature sucré  | Fromage blanc     | Petit suisse fruité   | Minilacté Framboise         | Yaourt nature   |

| Repas 5 Composantes  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| Lundi 25   | Mardi 26  | Mercredi 27   | Jeudi 28  | Vendredi 29   |
| Carottes râpées bio               | Salade de riz Pin à la catalane  | Tomate vinaigrette  | Macédoine mayonnaise  | Concombre à la crème et à la ciboulette  |
| Sauté de bœuf local sauce olives  | Médaille de merlu à la provençale   | Rôti de porc* Local / Émincé de dinde LR au jus  | Hoki sauce à l'oseille  | Omelette Bio                             |
| Gnocchi  | Haricots beurre   | Blé & Piperade  | Purée d'épinards  | Pommes cubes persillées locales          |
| Cotentin nature  | Tomme de Vezouze Bio Locale      | Saint Paulin  | Camembert bio  | Fraidou   |
| Compote de pêches Bio             | Fruit de saison   | Abricots au sirop   | Tarte flan à la noix de coco  | Compote de fruits locale                 |

Sauce aux olives: olives vertes tomates herbes de Provence

À la provençale: courgettes poivrons rouges et verts tomates et concentré herbes de Provence

À la Catalane: tomates poivrons verts poignons ciboulette

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits