

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
<u>Chaque jour en supplément:</u> 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 	Fillet 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'Amber	Brebis crème	Brie	Cantal
Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme-fraise bio 	Marbré cacao

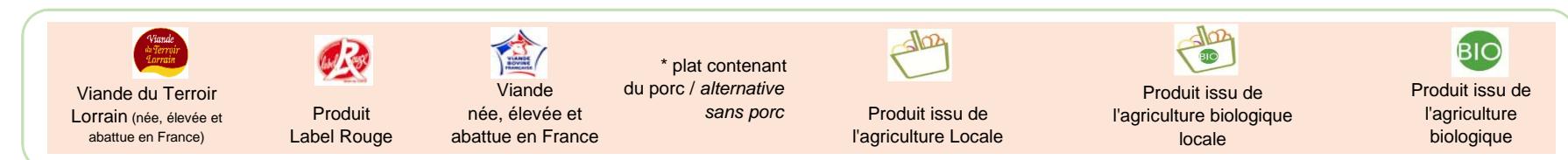
Saveur antillaise: coriandre & épices colombo

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

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

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

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-mêlée à la provençale	Haricots verts à la ciboulette	Pommes vapeur locales
Yaourt local arôme poire	Edam Bio	Chèvretonne	Coulommiers	Saint Morêt
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cheesecake au spéculoos	Compote pomme-abricots B:

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

Repas nature en morceaux				
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Cubes de colin	Émincé de porc* / Steak haché	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

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 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 Carottes Bio <small>BIO</small> Petit suisse nature	Veau Potiron Mini lacté pêche-poire	Saumon Carottes Bio & Céleri Lacté vanille	Poulet Haricots verts Fromage blanc local	Dinde Courgettes Minilacté nature sucré
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas 5 Composantes				
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de maïs Spaghetti à la bolognaise *** Fromage râpé bio local Fruit de saison	Cake courgette emmental Escalope de veau à la dijonnaise Petits pois à la paysanne Le Bon Lorrain Bio Local Fruit de saison	Taboulé	Concombre à la crème et à la ciboulette Sauté de poulet local LR à la diable Blettes à la milanaise Munster Local Velouté de fruits du soleil	Salade de tomates Steak de colin au court-bouillon Courgettes en béchamel Fromage blanc local Framboises & Sucre Tartare ail & FH 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

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

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

* 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

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Semaine du 25 au 29 juin 2018

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

Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur

Repas 5 Composantes				
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Carottes râpées bio	Salade de riz Bio à la catalane	Tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombre à la crème et à la ciboulette
Sauté de bœuf local sauce olives	Médaillon 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

Repas nature en morceaux				
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Sauté de bœuf local	Médaillon 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

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS