

Menus scolaires

2018

elior

●	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
	Viandes nées, élevées et abattues en France
	Produits locaux
	Produits issus de l'agriculture biologique
	Produits issus de l'agriculture locale biologique
*	Plat contenant du porc (Plat de substitution garanti sans porc)
Les menus sont réalisés selon la législation du GEMRCN en vigueur et sont proposés sous réserve de la disponibilité des produits.	

DU 3 AU 7 SEPTEMBRE 2018

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Apéritif de rentrée Melon Charentais	Salade de pommes de terre	Tomates vinaigrette	Pâté de foie* & cornichons Pâté pur volaille & cornichon
Plat	Spaghetti à la bolognaise	Omelette Courgettes saveur antillaise	Poulet façon blanquette Blé	Médaillon de merlu à l'oseille Épinards en branches à la béchamel
Fromage Laitage	Fromage râpé	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc	Mimolette
Dessert	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain complet

DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2018

	Lundi 10	Mardi 11 VÉGÉTARIEN	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Concombre féta	Taboulé
Plat	Saucisse Lorraine fumée* Saucisse de volaille Pommes de terre	Boulettes de Soja Brocolis persillés & Duo de céréales	Filet de cabillaud sauce aioli Légumes aioli	Boeuf mironton Haricots beurre persillés
Fromage Laitage	Fondue de fromage la Vaillote	Camembert	Édam	Tomme de la Vezouze
Dessert	Fruit de saison	Semoule au lait	Compote de fruits	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 17 AU 21 SEPTEMBRE 2018

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Salade coleslaw	Laitue iceberg	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Fuseau lorrain* & cornichons Roulade pure volaille
Plat	Sauté de veau marengo Chou-fleur à la ciboulette	Parmentier de poisson	Mijoté de poulet au curry Julienne de légumes à l'ail	Filet de hoki à la provençale Riz créole
Fromage Laitage	Brie	Yaourt au citron	Crème anglaise	Emmental
Dessert	Liégeois à la vanille	Pêche au sirop et amandes effilées	Fondant au chocolat	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 24 AU 28 SEPTEMBRE 2018

	Lundi 24 VÉGÉTARIEN	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Salade de lentilles	Tomates vinaigrette au basilic	Salade de maïs	Radis rose & beurre
Plat	Pâtes à l'épeautre à la mexicaine (haricots rouges, poivrons, tomates)	Sauté de bœuf bobotie Semoule	Spirales au saumon	Omelette <small>BIO</small> Haricots verts aux parfums du jardin
Fromage Laitage	Yaourt nature & sucre	Tomme de Pierre Percée	Gouda	Fol épi roulé
Dessert	Fruit de saison	Abricots au sirop sauce fraise	Fruit de saison	Cheesecake aux spéculoos
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 1 AU 5 OCTOBRE 2018

	Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	Salade de coquillettes à la parisienne (tomates, maïs, échalotes, basilic)	Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette du terroir (moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique)	Thon mayonnaise
Plat	Filet de limande meunière & citron Petits pois à la paysanne	Escalope de porc sauce forestière* Escalope de poulet à la forestière Carottes braisées	Sauté de bœuf sauce grand-mère Pommes vapeur	Fricassée de poulet aux oignons Poêlée de champignons à la crème & riz créole
Fromage Laitage	Yaourt nature	Carré de l'est	Crème de Tomme	Fromage blanc
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain aux céréales

DU 8 AU 12 OCTOBRE 2018 / SEMAINE DU GOÛT - MYSTÈRE EN CUISINE

	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12 VÉGÉTARIEN
Entrée	Salade de pommes de terre à l'échalote	Cervelas fumé* Jambon de dinde	Salade de carottes	Chou rouge vinaigrette
Plat	Sauté de Bœuf P'tit dej' <small>?</small> Haricots verts	Steak de colin sauce mystère <small>?</small> Petits pois & semoule <small>?</small>	Sauté de poulet <small>?</small> sauce aux olives Duo de courgettes jaunes & vertes	Galette espagnole Poêlée de légumes & pépinettes <small>?</small>
Fromage Laitage	Coulommiers	Le bon Lorrain	Fromage blanc	Fraidou
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake chocolat <small>?</small>	Straciatella aux brisures de daim
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

? Devinette et animation proposées dans le cadre de la semaine du goût

DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Roulé au fromage	Salade verte	Salade de blé à la niçoise <small>BIO</small> (thon, har. verts, olives, tomates, échalotes, ciboulette)	Carottes râpées vinaigrette
Plat	Filet de lieu à la tomate Ratatouille	Goulash de bœuf Pommes persillées	Colin pané & citron Gratin de poireaux et pommes de terre	Chipolatas* Merguez Lentilles
Fromage Laitage	Mimolette	Crème de fromage de Pierre Percée	Brie	Plateau de fromages
Dessert	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison	Crème dessert vanille
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65