












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
 -  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 sans porc prévu)
- Les menus sont réalisés selon la législation du GEMRCN en vigueur*













DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2018

	Lundi 5 VÉGÉTARIEN	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Carottes râpées 	Pâté *  Pâté pure volaille & cornichons	Salade de betteraves	Chou rouge râpé 
Plat	Pizza au fromage	Filet de hoki à l'huile d'olive et au citron Haricots verts persillés	Sauté de veau à la crème  Coquillettes 	Saucisse fumée*  Saucisse pure volaille Pommes de terre persillées 
Fromage Laitage	Fromage blanc 	Cotentin nature	Emmental râpé	Fromage fondu de La Nied 
Dessert	Pêches au sirop sauce fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits 
Pain	Pain Farine T65	Pain Complet	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Salade coleslaw 	Salade verte	Salade de pommes de terre à l'échalote 	Céleri rémoulade 
Plat	Omelette  Petits pois saveur du jardin	Bœuf bourguignon  Gnocchis	Filet de limande meunière et citron Bouquet de brocolis persillés Chou-fleur persillé	Émincé de poulet basquaise  Ratatouille Riz créole
Fromage Laitage	Tartare ail & fines herbes	Yaourt à la poire 	Tomme Le Bon Lorrain 	Fraidou
Dessert	Crème dessert au chocolat 	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Moelleux au fromage blanc 
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018

	Lundi 19	Mardi 20 VÉGÉTARIEN	Jeudi 22 LE PORTUGAL	Vendredi 23
Entrée	Salade verte	Carottes râpées 	Rillettes de sardines	Fuseau Lorrain*  Roulade de volaille & cornichons
Plat	Sauté de porc*  sauce crème dijonnaise sauté de bœuf  Lentilles 	Semoule  façon couscous	Poulet  sauté aux olives Riz portugais & piperade	Brandade de poisson
Fromage Laitage	Camembert	Tomme de la Vezouze 	Fromage blanc 	Crème d'emmental 
Dessert	Compote pommes-bananes 	Yaourt brassé à la fraise 	Pasteis de nata	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain aux céréales	Pain Farine T65

DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018

	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Céleri rémoulade 🍴	Cervelas* fumé 🍴 Roulade de volaille & cornichons	Pomelos et sucre	Houmous
Plat	Poulet sauté 🍴 à la provençale Pommes de terre persillées 🍴	Steak de colin au curry Chou-fleur à la ciboulette	Omelette 🍴 Ratatouille & blé	Sauté de bœuf 🍴 sauce bobotie Haricots verts à l'ail
Fromage Laitage	Crème de fromage La Vaillote 🍴	Brie	Edam	Saint-Morêt
Dessert	Compote de fruits 🍴	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain aux céréales

DU 3 AU 7 DÉCEMBRE 2018

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6 SAINT-NICOLAS	Vendredi 7 VÉGÉTARIEN
Entrée	Salade de pommes de terre à la mimolette et croûtons 🍴	Chou rouge râpé 🍴 en vinaigrette	Salade d'endives 🍴 aux pommes	Carottes râpées 🍴
Plat	Filet de hoki sauce aigre douce Julienne de légumes à l'ail	Sauté de veau à la crème 🍴 Macaronis 🍴	Knack* fumée 🍴 Saucisse pure volaille Purée de pois cassés 🍴	Nuggets de blé nature Épinards béchamel
Fromage Laitage	Gouda	Fromage râpé 🍴	Coulommiers	Crème anglaise
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits 🍴	Orange Chocolat de Saint-Nicolas	Fondant au chocolat
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 10 AU 14 DÉCEMBRE 2018

	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Salade verte	Salade coleslaw 🍴	Oeufs 🍴 mayonnaise	Duo de choux 🍴 sauce vinaigrette
Plat	Couscous merguez	Gratin de la mer Pommes de terre persillées 🍴	Bœuf sauté 🍴 au paprika Carottes 🍴 au cumin	Rôti de porc* 🍴 sauce dijonnaise Sauté de poulet 🍴 Spaëtzle 🍴
Fromage Laitage	Fromage blanc 🍴	Crème de Tomme 🍴	Tomme Le bon Lorrain 🍴	Tartare ail & fines herbes
Dessert	Compote pommes-fraises 🍴	Yaourt brassé framboise- abricot 🍴	Fruit de saison	Crème dessert au caramel 🍴
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 17 AU 21 DÉCEMBRE 2018

	Lundi 17 VÉGÉTARIEN	Mardi 18	Jeudi 20 REPAS DE NOËL	Vendredi 21
Entrée	Roulé au fromage	Salade de betteraves	Mesclun brebis et miel	Salade de pommes de terre 🍴 à la catalane
Plat	Pâtes 🍴 Méli mélo du potager	Sauté de poulet 🍴 au caramel Lentilles 🍴	Parmentier de canard Fromage râpé 🍴	Filet de limande meunière et citron Petits pois saveur du jardin
Fromage Laitage	Yaourt pêche-groseille 🍴	Tomme de Pierre Percée 🍴	Bûche de Noël au chocolat	Plateau de fromages
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentine Sujet de Noël en chocolat	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65