

ST NICOLAS

Repas nature mixé

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Cabillaud	Veau	Saumon	Porc* / Dinde	Bœuf
Haricots verts(70) & Céleri (30)	Courgettes	Carottes Bio 	Potiron	Haricots verts
Petit fromage frais nature	Fromage blanc de campagne	Yaourt nature	Petit suisse	Fromage blanc nature
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade de PDT locale à la mimolette et aux croûtons 	Potage Crecy (carottes bio)	Chou rouge local râpé en vinaigrette 	Salade d'endives aux pommes 	Carottes râpées bio 
Filet de hoki sauce aigre douce 	Escalope de veau à la crème 	Filet de lieu	Sauté de porc* aux oignons 	Steak haché au jus 
Julienne de légumes à l'ail	Macaroni bio 	Émincés de poireaux & PDT sauce béchamel	Sauté de dinde aux oignons 	Purée Saint-Germain 
Gouda	Fromage râpé bio local 	Chévretonne	Coulommiers	Edam Bio 
Fruit de saison	Compote de pommes bio locale 	Fruit de saison	Orange Chocolat de la St-Nicolas	Fondant au chocolat

Repas nature en morceaux

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Filet de hoki	Escalope de veau 	Filet de lieu 	Sauté de porc* / de dinde 	Steak haché 
Julienne de légumes	Courgettes	Carottes bio (65) & Émincé de blancs de poireaux (35)	Purée de potiron 	Haricots beurre
Purée de PDT	Pâtes alphabet	Riz créole	Pommes vapeur locales 	Boulgour
Petit fromage frais nature	Fromage blanc de campagne	Yaourt nature	Petit suisse	Fromage blanc 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 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Poulet	Colin	Veau	Bœuf	Porc* / Poulet
Potiron	Haricots verts	Épinards (25) & Potiron (75)	Carottes bio	Courgettes
Fromage blanc local	Petit suisse	Faisselle	Petit fromage frais nature	Yaourt nature
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes				
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade verte	Salade coleslaw bio local	Potage mussard	Salade de blé à la parisienne	Duo de Choux locaux en vinaigrette
Sauté de poulet au jus	Gratin de la mer	Oeufs durs Bio béchamel	Bœuf sauté au paprika	Rôti de porc* local sauce dijonnaise/ Sauté de poulet local LR
Légumes de couscous & Sémoule	Pommes cubes persillées	Epinards hachés béchamel	Carottes BIO au cumin	Spaetzle
Fromage blanc local	Camembert	Gouda bio	Tomme Le Bon Lorrain	Tartare ail & FH
Compote pomme-fraise bio	Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert bio locale au caramel

Gratin de la mer: colin crevettes moules crème et emmental râpé
 Potage mussard: avec flageolets
 À la parisienne: tomates échalote basilic

Repas nature en morceaux				
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Sauté de poulet	Cubes de colin	Œuf dur bio	Mijoté de bœuf	Rôti de porc* / Sauté de poulet
Jardinière bébé	Haricots verts	Épinards	Carottes bio	Courgettes
Sémoule	Pommes vapeur locales	Purée de PDT	Riz créole	Coquillettes
Fromage blanc local	Petit suisse	Faisselle	Petit fromage frais nature	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 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Bœuf	Poulet	Saumon	Porc* / Veau	Colin
Haricots verts	Courgettes	Potiron	Brocolis (40) & Courgettes	Carottes bio
Petit suisse	Yaourt velouté	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit fromage frais nature
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes				
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade d'artichaut et SV	Salade de Betteraves	Salade de Haricots verts bio 	Mesclun brebis et miel	Salade de PDT locales à la catalane 
 Boulettes de bœuf Bio au jus	 Sauté de poulet au caramel	Colin sauce brésilienne	Parmentier de canard	Filet de limande meunière et citron
Pâtes Bio Locales & méli mélo du potager	Lentilles Bio Locales 	Semoule bio 	Fromage râpé bio 	Petits pois saveur du jardin
Brie	Tomme de Pierre Percée Bio locale 	Camembert Bio 	Bûche de Noël au chocolat	Fromage fondu Président
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentine Sujet de Noël en chocolat	Fruit de saison

Méli-mélo du potager: haricots blancs fenouil petits pois
 Sauce brésilienne: crème tomate oignons frits citron vert
 À la catalane: tomates poivrons ciboulette oignons

Repas nature en morceaux				
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Sauté de bœuf 	Cocotte de poulet  	Steak de colin	Filet de limande	Sauté de porc* / de poulet 
Fenouil (20) et haricots verts (80)	Courgettes	Carottes bio 	Purée de brocolis	Carottes bio (60) & petits pois (40) 
Pommes vapeur	Riz	Semoule Bio 	Purée de PDT	Blé
Petit suisse	Yaourt velouté	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit fromage frais nature

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

Repas nature mixé				
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Veau			Cabillaud	Bœuf
Épinards & Potiron			Courgettes	Haricots verts
Yaourt nature			Petit Suisse	Fromage blanc
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes				
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Céleri rémoulade au paprika			Salade de boulgour à l'orientale	Potage à la tomate
Omelette Bio			Filet de hoki à l'huile d'olive et au citron	Steak haché sauce BBQ
Épinards à la crème (40)			Tian de légumes	Haricots verts à l'ail
Riz créole (60)			Chèvre	Cotentin
Brebis crème			Fuit de saison	Gâteau au yaourt
Compote pomme banane Bio				

A l'orientale: tomates pois chiches raisins secs oignons
 Tian : PDT courgettes tomates ail
 BBQ : ketchup ail oignons sucre vinaigre

Repas nature en morceaux				
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Omelette Bio			Filet de hoki	Steak haché
Épinards (40) & Purée de potiron (60)			Courgettes	Haricots verts
Riz			Boulgour	Purée de PDT
Yaourt nature			Petit Suisse	Fromage blanc

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 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Veau		Poulet	Cabillaud	Bœuf
Épinards & Potiron		patate douce	Courgettes	Haricots verts
Yaourt nature		Yaourt velouté	Petit Suisse	Fromage blanc
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes				
Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Céleri rémoulade au paprika		Betteraves et maïs vinaigrette	Salade de boulgour à l'orientale	Potage à la tomate
Omelette Bio		Suprême de poulet sauce colombo	Filet de hoki à l'huile d'olive et au citron	Steak haché sauce BBQ
Épinards à la crème (40) Riz créole (60)		Purée PDT-patate douce	Tian de légumes	Haricots verts à l'ail
Brebis crème		Tartare ail et FH	Chèvretonne	Cotentin
Compote pomme banane Bio		Fruit	Fuit de saison	Gâteau au yaourt

A l'orientale: tomates pois chiches raisins secs oignons
 Sauce colombo: poivrons crème et épices à colombo (cumin curcuma femouil ail)
 Tian : PDT courgettes tomates ail
 BBQ : ketchup ail oignons sucre vinaigre

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS

Repas nature en morceaux				
Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Omelette Bio		Suprême de poulet	Filet de hoki	Steak haché
Épinards (40) & Purée de potiron (60)		Carottes Bio	Courgettes	Haricots verts
Riz		Purée PDT-patate douce	Boulgour	Purée de PDT
Yaourt nature		Yaourt velouté	Petit Suisse	Fromage blanc

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