

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
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

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	Boullgour
Petit fromage frais nature	Fromage blanc de campagne	Yaourt nature	Petit suisse	Fromage blanc nature

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

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 Sauté de dinde aux oignons	Steak haché au jus
Julienne de légumes à l'ail	Macaroni bio	Émincés de poireaux & PDT sauce béchamel	Purée Saint-Germain	Haricots beurres persillés
Gouda	Fromage râpé bio local	Chèvre tine	Coulommiers	Edam Bio
Fruit de saison	Compote de pommes bio locale	Fruit de saison	Orange Chocolat de la St-Nicolas	Fondant au chocolat

MENUS VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS



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 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
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

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
Semoule	Pommes vapeur locales	Purée de PDT	Riz créole	Coquillettes
Fromage blanc local	Petit suisse	Faisselle	Petit fromage frais nature	Yaourt nature

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 & Semoule	Pommes cubes persillées	Epinards hachés béchamel	Carottes BIO au cumin	Spaëtzle
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

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

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

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

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

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

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) Riz créole (60)			Tian de légumes	Haricots verts à l'ail
Brebis crème			Chèvre tienne	Cotentin
Compote pomme banane Bio			Fruit de saison	Gâteau au yaourt

À l'orientale: tomates pois chiches raisins secs oignons

Tian : PDT courgettes tomates ail

BBQ : ketchup ail oignons sucre 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 n°1 France (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
Chaque jour en supplément: 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	Chèvre tienne	Cotentin
Compote pomme banane Bio		Fruit	Fruit de saison	Gâteau au yaourt

À l'orientale: tomates pois chiches raisins secs oignons

Sauce colombo: poivrons crème et épices à colombo (cumin curcuma fenouil ail)

Tian : PDT courgettes tomates ail

BBQ : ketchup ail oignons sucre vinaigre

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

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 France (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