

Menus scolaires

-  Fruits et légumes
-  Viandes, produits de la pêche, œufs
-  Laitages et produits laitiers
-  Féculents
-  Label rouge
Viande du terroir lorrain
-  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



DU 7 AU 11 JANVIER 2019

	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11 ÉPIPHANIE
Entrée	Carottes râpées 	Pâté de campagne*  Pâté de volaille  & cornichons	Salade verte	Chou blanc râpé  sauce vinaigrette
Plat	Poulet sauté aux olives  Coquillettes	Filet de hoki sauce aurore Chou-fleur persillé	Sauté de bœuf à la dijonnaise  Jardinière de légumes braisés & pommes de terre	Steak de colin à la brésilienne Haricots verts à l'ail & persil
Fromage Laitage	Fromage râpé	Fromage blanc 	Camembert 	Fraidou
Dessert	Coupelle de purée pommes poires 	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Galettes des rois
Pain	Pain Farine T65	Pain Complet	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 14 AU 18 JANVIER 2019

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18 VÉGÉTARIEN
Entrée	Céleri rémoulade 	Taboulé	Salade de pommes de terre à l'orientale 	Salade coleslaw 
Plat	Saucisse* fumée Saucisse pure volaille  Lentilles 	Blanquette de veau  Purée de potiron et pommes de terre	Filet de lieu noir sauce curry Petits pois et carottes au jus	Bouchée feuilletée champignons-quentelles Riz créole
Fromage Laitage	Brie	Edam 	Yaourt nature 	Carré de l'est 
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits 
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 21 AU 25 JANVIER 2019

	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade de maïs	Chou rouge râpé vinaigrette 	Céleri  et mayonnaise au paprika	Saucisson à l'ail*  Roulade de volaille  & cornichons
Plat	Tortis à la bolognaise de thon	Omelette  Ratatouille & blé	Bœuf bourguignon  Harcots beurre	Hoki sauce cubaine Pommes cubes persillées 
Fromage Laitage	Fromage râpé	Coulommiers	P'tit Louis	Fromage fondu La Vaillotte 
Dessert	Fruit de saison	Marbré cacao	Crème dessert caramel 	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain aux céréales

DU 28 JANVIER AU 1^{ER} FÉVRIER 2019

	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31 VÉGÉTARIEN	Vendredi 1 ^{er} CHANDELEUR
Entrée	Carottes râpées en vinaigrette 	Pâté de foie*  Pâté de volaille & cornichons	Salade de pommes de terre à la catalane 	Crêpe au fromage
Plat	Sauté de poulet sauce au potiron & curcuma   Pâtes à l'épeautre 	Paëlla au poisson	Escalope de blé panée Épinards hachés béchamel	Sauté de porc* à l'ancienne   Sauté de dinde à l'ancienne   Julienne de légumes à l'ail
Fromage Laitage	Fromage blanc 	Cotentin nature	Tomme de Vezouze 	Yaourt 
Dessert	Compote de fruits 	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe & sucre ou caramel
Pain	Pain Farine T65	Pain Complet	Pain Farine T65	Pain Farine T65

DU 4 AU 8 FÉVRIER 2019

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7 NOUVEL AN CHINOIS	Vendredi 8
Entrée	Endives vinaigrette 	Carottes râpées 	Nem aux légumes	Salade de coquilles à l'épeautre au pesto 
Plat	Oeufs durs béchamel  Chou-fleur béchamel	Sauté de boeuf sauce piquante  Pommes cubes persillées 	Sauté de porc*  sauce brune d'asie  Sauté de poulet  Poêlée de légumes asiatiques et riz	Steak de colin à la crème Harcicots verts à la ciboulette
Fromage Laitage	Mimolette	Crème de tomme 	Saint Morêt	Plateau de fromages
Dessert	Riz à la crème	Compote de fruits 	Cake noix de coco	Fruit de saison
Pain	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65	Pain Farine T65

