

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 braisée & 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-quenelles 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 Haricots 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 <sup>ER</sup> FÉVRIER 2019				
	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31 VÉGÉTARIEN	Vendredi 1 <sup>er</sup> 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 Haricots 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

