

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
<b>Repas nature mixé</b>				
Saumon  Épinards & Purée de potiron  Petit-suisse	Veau  Courgettes  Yaourt nature local	Dinde  Carottes Bio  Fromage blanc	Bœuf  Haricots verts  Yaourt nature	Porc* / Poulet  Carottes bio-Brocolis  Petit fromage frais
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Œuf dur bio  Épinards & Purée de potiron  Purée de PDT  Petit-suisse	Cubes de colin  Courgettes  Riz  Yaourt nature local	Mijoté de dinde LR  Carottes Bio  Coquillettes  Fromage blanc	Sauté de bœuf  Haricots verts  Semoule  Yourt nature	Escalope de porc* local / de poulet local LR  Brocolis & Carottes bio  Pommes vapeur  Petit fromage frais
<b>MARDI GRAS</b>				
<b>Repas 5 Composantes</b>				
Salade de riz de Camargue à la niçoise  Oeufs durs BIO sauce mornay  Épinards béchamel  Tomme de Pierre Percée Bio Locale  Fruit de saison	Chou blanc local râpé sauce vinaigrette  Cubes de colin sauce crème-citron  Rösti de légumes  Mimolette  Beignet à la framboise	Potage Crécy bio  Blanquette de dinde Label Rouge  Coquillettes  Munster  Fruit de saison	Salade de pommes de terre locales à l'échalote  Sauté de bœuf sauce forestière  Haricots verts persillés  Camembert  Fruit de saison	Salade coleslaw BIO  Petit salé* local  Escalope de poulet local Label Rouge  Lentilles Locales  Cotentin nature  Crème dessert vanille bio Locale

À la niçoise: thon haricots verts olives noires tomates échalote ciboulette.

Sauce forestière: champignons crème.

Validé en commission des menus  
29/01/2019

le

Viande du Terroir Lorrain	Viande Bovine Française	Produit Label Rouge	Biologique	Produit issu de l'agriculture Bio Locale	Locale	* Plat contenant du porc
						Alternative sans porc

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Repas nature mixé</b>				
Poulet	Porc*/ Dinde	Colin	Bœuf	Saumon
Haricots verts	Céleri & Haricots verts	Carottes bio <small>BIO</small>	Potiron	Courgettes
Yaourt nature	Petit-suisse	Faisselle	Fromage blanc local 	Yaourt brassé
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Poulet sauté local LR <small>BIO</small>	Rôti de porc* local / de dinde LR <small>FR</small>	Steak de colin	Steak haché <small>FR</small>	Filet de hoki
Chou-fleur	Purée de céleri & Haricots verts	Carottes bio <small>BIO</small>	Purée de potiron	Courgettes
Pommes vapeur 	Purée de PDT	Riz créole	Coquillettes bio <small>BIO</small>	Semoule
Yaourt nature	Petit-suisse	Faisselle	Fromage blanc local 	Yaourt brassé

Repas 5 Composantes				
Salade de betteraves Bio <small>BIO</small>	Salade verte & maïs	Salade de Haricots blancs	Céleri local à la rémoulade	Velouté de champignons
Poulet sauté Local LR sauce colombo <small>FR</small>	Rôti de porc* local / Rôti de dinde LR <small>FR</small>	Steak de colin à l'huile d'olive et au citron	Filet de hoki à la tomate	Steak haché <small>FR</small>
Pommes cubes persillées locales 	Purée de céleri et pommes de terre	Carottes bio à la ciboulette <small>BIO</small>	Coquillettes bio à la mexicaine <small>BIO</small>	Courgettes à la provençale & Semoule
Edam	Tartare ail & FH	Brie	Chèvre	Tomme de Vezouze Bio Locale 
Fruit de saison	Poires au sirop nappées de chocolat	Fruit de saison	Moelleux aux marrons	Fruit de saison

Sauce colombo: épices à colombo (curcuma cumin coriandre fenugrec) poivrons rouges et verts.  
 À la mexicaine: haricots rouges poivrons tomates cumin mixés.

Validé en commission des menus  
le 29/01/2019

Viande du Terroir Lorrain	Viande Bovine ou de veau Française	Produit Label Rouge	Produit issu de l'agriculture Biologique	Bio Locale	Locale	* Plat contenant du porc  Alternative sans porc

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<b>Repas nature mixé</b>				
Veau  Carottes bio  Petit fromage frais	Colin  Haricots verts - Courgettes  Yaourt local	Porc* /Boeuf  Potiron  Fromage blanc	Saumon  Courgettes  Petit-suisse Bio	Boeuf  Haricots verts  Yaourt nature
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur				

<b>Repas nature en morceaux</b>				
Escalope de veau  Carottes bio  Pépinettes  Petit fromage frais	Steak de colin  Haricots beurre  Riz créole  Yaourt local	Sauté de porc* local  Sauté de dinde LR  Salsifis & Purée de potiron  Pommes vapeur  Fromage blanc	Médaillon de merlu  Carottes Bio  & Petits pois  Boulgour  Petit-suisse Bio	Sauté de bœuf  Haricots verts  Purée de PDT  Yaourt nature
<b>TOUT EST ROND - TOUT EST BON</b>				

<b>Repas 5 Composantes</b>				
Carottes râpées bio  Escalope de veau sauce curry  Coquilles à l'épeautre bio locales  Fromage râpé bio local  Compote pomme fraise bio	Potage à la betterave  Steak de colin et garniture brunoise  Haricots beurre saveur du midi  Yaourt local  Fruit de saison	Cake emmental-olives  Sauté de porc* local à la tomate  Sauté de dinde LR à la tomate  Salsifis à la tomate  Fourme d'Ambert  Fruit de saison	Champignons à la grecque  Médaillon de merlu au curry  Petits pois saveur du jardin  Fromage fondu au camembert  Kiwi	Salade ronde sauce basilic  Boulettes de boeuf bio sauce forestière  Pommes noisettes  P'tit Louis  Abricots au sirop
<b>À la grecque: concentré de tomates garins de coriandre persil plat huile de colza.</b> <b>Salade ronde: rondelles de radis roses sauce fromage blanc emmental râpé mayonnaise crème ail basilic vinaigre de xérès.</b>				

Validé en commission des menus le  
29/01/2019

Viande du Terroir Lorrain	Viande Bovine ou de veau Française	Produit Label Rouge	Produit issu de l'agriculture Biologique	Bio Locale	Locale	* Plat contenant du porc  Alternative sans porc

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Repas nature mixé</b>				
Bœuf	Veau	Dinde	Porc* / Colin	Saumon
Courgettes	Haricots verts	Céleri-Carottes	Brocolis	Carottes 
Fromage blanc	Yaourt nature	Petit-suisse	Yaourt brassé	Fromage blanc local 
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur				

<b>Repas nature en morceaux</b>				
Sauté de bœuf 	Omelette Bio 	Émincé de dinde 	Escalope de porc* <i>Esc. de dinde</i> 	Steak de colin
Carottes bio & Navets 	Julienne de légumes	Haricots verts	Chou-fleur	Carottes 
Pommes vapeur 	Purée de PDT	Pâtes alphabet	Riz créole	Semoule
Fromage blanc	Yaourt nature	Petit-suisse	Yaourt brassé	Fromage blanc local 

<b>Repas 5 Composantes</b>				
Salade de maïs	Chou rouge local râpé sauce enrobante échalote 	Poireaux vinaigrette	Salade coleslaw bio 	Potage minestrone
Sauté de bœuf sauce vallée d'Auge 	Omelette bio 	Tortis à la bolognaise 	Escalope de porc* sauce grand mère <i>Escalope de dinde LR grand-mère</i> 	Steak de colin au miel
Pommes cubes locales persillées 	Julienne de légumes braisée		Chou-fleur persillé Pommes cube vapeur 	Carottes bio braisées 
Brebis crème	Tomme Le Bon Lorrain Bio Locale 	Fromage râpé	Edam	Fromage blanc local 
Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Compote pomme-pêche bio 	Fruit de saison

Sauce vallée d'Auge: jus de pomme champignons oignons.

Sauce grand-mère: carottes oignons champignons.

Potage minestrone: haricots verts carottes navets céleri chou-fleur petits-pois haricots blancs tomates coquillettes.

Validé en commission des menus

Viande du Terroir Lorrain	Viande Bovine Française	Produit Label Rouge	Produit issu de l'agriculture Biologique	Produit issu de l'agriculture Bio Locale	Locale	* Plat contenant du porc
						Alternative sans porc