


































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

Repas nature en morceaux				
Œuf dur bio 	Cubes de colin	Mijoté de dinde LR 	Sauté de bœuf 	Escalope de porc* local / de poulet local LR  
Épinards & Purée de potiron	Courgettes	Carottes Bio 	Haricots verts	Brocolis & Carottes bio 
Purée de PDT	Riz	Coquillettes	Semoule	Pommes vapeur 
Petit-suisse	Yaourt nature local 	Fromage blanc	Yourt nature	Petit fromage frais
MARDI GRAS				

Repas 5 Composantes				
Salade de riz de Camargue à la niçoise	Chou blanc local râpé sauce vinaigrette 	Potage Crécy bio 	Salade de pommes de terre locales à l'échalote 	Salade coleslaw BIO 
Oeufs durs BIO sauce mornay 	Cubes de colin sauce crème-citron	Blanquette de dinde Label Rouge 	Sauté de bœuf sauce forestière 	Petit salé* local  Escalope de poulet local Label Rouge  
Épinards béchamel	Röstis de légumes	Coquillettes	Haricots verts persillés	Lentilles Locales 
Tomme de Pierre Percée Bio Locale 	Mimolette	Munster 	Camembert	Cotentin nature
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Fruit de saison	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 le 29/01/2019

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
---	--	--	---	---	---	---

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
----------	----------	-------------	----------	-------------

Repas nature mixé				
Poulet	Porc* / Dinde	Colin	Bœuf	Saumon
Haricots verts	Céleri & Haricots verts	Carottes bio	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	Rôti de porc* local <i>de dinde LR</i>	Steak de colin	Steak haché	Filet de hoki
Chou-fleur	Purée de céleri & Haricots verts	Carottes bio	Purée de potiron	Courgettes
Pommes vapeur	Purée de PDT	Riz créole	Coquillettes bio	Semoule
Yaourt nature	Petit-suisse	Faisselle	Fromage blanc local	Yaourt brassé

Repas 5 Composantes				
Salade de betteraves Bio	Salade verte & maïs	Salade de Haricots blancs	Céleri local à la rémoulade	Velouté de champignons
Poulet sauté Local LR sauce colombo	Rôti de porc* local / <i>Rôti de dinde LR</i>	Steak de colin à l'huile d'olive et au citron	Filet de hoki à la tomate	Steak haché
Pommes cubes persillées locales	Purée de céleri et pommes de terre	Carottes bio à la ciboulette	Coquillettes bio à la mexicaine	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	Moëlleux aux marrons	Fruit de saison



Sauce colombo: épices à colombo (curcuma cumin coriandre fenouil 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	Produit issu de l'agriculture Bio Locale	Locale	* Plat contenant du porc Alternative sans porc
---------------------------	------------------------------------	---------------------	--	--	--------	---

**Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits**

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
----------	----------	-------------	----------	-------------

Repas nature mixé				
Veau	Colin	Porc*/Boeuf	Saumon	Bœuf
Carottes bio 	Haricots verts - Courgettes	Potiron	Courgettes	Haricots verts
Petit fromage frais	Yaourt local	Fromage blanc	Petit-suisse Bio 	Yaourt nature
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur				



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

Repas 5 Composantes				
Carottes râpées bio 	Potage à la betterave	Cake emmental-olives	Champignons à la grecque	Salade ronde sauce basilic
Escalope de veau sauce curry 	Steak de colin et garniture brunoise	Sauté de porc* local à la tomate <i>Sauté de dinde LR à la tomate</i> 	Médailon de merlu au curry	Boulettes de boeuf bio sauce forestière 
Coquilles à l'épeautre bio locales 	Haricots beurre saveur du midi	Salsifis à la tomate	Petits pois saveur du jardin	Pommes noisettes
Fromage râpé bio local 	Yaourt local 	Fourme d'Ambert	Fromage fondu au camembert	P'tit Louis
Compote pomme-fraise bio 	Fruit de saison	Fruit de saison	Kiwi	Abricots au sirop

À la grecque: concentré de tomates garins de coriandre persil plat huile de colza.



Salade ronde: rondelles de radis roses sauce fromage blanc emmental râpé mayonnaise crème ail basilic vinaigre de xérès.










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 	Produit issu de l'agriculture Bio Locale 	Locale 	* Plat contenant du porc Alternative sans porc
--	---	--	---	---	---	---

**Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits**

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
----------	----------	-------------	----------	-------------

Repas nature mixé				
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				

Repas nature en morceaux				
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 







Repas 5 Composantes				
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	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	à la bolognaise 	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 	Bio Locale 	Locale 	* Plat contenant du porc Alternative sans porc
--	---	---	--	--	--	---

**Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits**