

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Repas nature mixé				
Colin	Bœuf	Saumon	Poulet	Porc* / Dinde
Potiron	Haricots verts - courgettes	Carottes bio 	Haricots verts	Courgettes
Petit fromage frais	Yaourt velouté	Fromage blanc	Petit-suisse Bio 	Yaourt nature
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Cubes de saumon	Sauté de bœuf 	Pavé de merlu	Sauté de poulet Local LR 	Rôti de porc* local/ de dinde LR
Purée de potiron	Duo de courgettes	Carottes Bio 	Haricots verts	Petits pois & Courgettes
Coquillettes	Riz créole	Blé	Semoule	Pommes vapeur
Petit fromage frais	Yaourt velouté	Fromage blanc	Petit-suisse Bio 	Yaourt nature

Repas 5 Composantes				
Concombre à la crème et à la Ciboulette	Salade de maïs et soja local et carottes bio 	Potage Dubarry (chou-fleur)	Salade de pommes de terre à l'échalote	Houmous
Coquillettes au saumon	Sauté de bœuf sauce à l'échalote Duo de courgettes & Riz créole	Pavé merlu sauce caramel	Sauté de poulet local LR sauce poulette 	Rôti de porc local Rôti de dinde LR
Fromage râpé bio local 	Carré de l'Est Bio Local 	Blé	Haricots verts persillés	Ratatouille
Compote de fruits Bio locale 	Pêches au sirop	Gouda	Yaourt local à la framboise 	Fromage fondu Président
		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Au saumon: cubes de saumon sauvage crème oignons fumet de poisson.

Sauce poulette: crème jaune d'oeuf jus de citron ciboulette.

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
#10				#14
Repas nature mixé				
Dinde	Porc* / Saumon	Poulet	Colin	Veau
Carottes Bio 	Haricots verts	Potiron & Épinards	Carottes Bio - Brocolis 	Courgettes
Fromage blanc local	Yaourt nature	Petit-suisse	Yaourt brassé	Fromage blanc local
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Cocotte de poulet 	Sauté de boeuf 	Œuf dur Bio 	Cubes de colin	Escalope de veau
Carottes bio 	Haricots beurre	Épinards hachés & Purée de potiron	Duo de brocolis et chou-fleur	Courgettes
Riz bio 	Pâtes alphabet	Purée de PDT	Blé	Polenta nature
Fromage blanc local	Yaourt nature	Petit-suisse	Yaourt brassé	Fromage blanc local

Repas 5 Composantes				
Carottes râpées bio 	Céleri rémoulade 	Salade gourmande	Potage à la tomate et aux vermicelles	Salade de betteraves BIO
Blanquette de poulet LR Local 	Sauté de bœuf sauce crétoise 	Oeufs durs Bio béchamel 	Cubes de Colin sauce normande	Escalope de veau sauce forestière
Riz bio pilaf 	Haricots beurre saveur du soleil 	Epinards hachés béchamel	Duo de bouquets de brocolis et chou-fleur à la ciboulette	Polenta
Fournols	Camembert bio 	Brebis crème	Tartare ail & FH	Cotentin nature
Poires au sirop	Pudding	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Sauce crétoise: jus de raisin raisins de Corinthe crème oignons.
 Sauce normande: crème champignons.
 Saveur du soleil: basilic oignons ail.
 Sauce forestière: champignons crème herbes de Provence ail oignons.

Validé en commission des menus
29/01/2019

le

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 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
#15	Repas nature mixé			#18
Poulet Carottes bio & Céleri Petit-suisse	Saumon Haricots verts Yaourt velouté	Bœuf Courgettes Fromage blanc	Dinde Potirons Yaourt nature	Colin Carottes Bio Petit fromage frais

Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur

Repas nature en morceaux				
Steak haché Carottes Bio & purée de potiron Riz créole Petit-suisse	Filet de limande Haricots verts & Émincé de poireaux Pommes vapeur Yaourt velouté	Mijoté de bœuf Courgettes Pépinettes Fromage blanc	Jambon blanc* Local/ Jambon de dinde LR Carottes (70) bio & Fenouil (30) Purée de PDT Yaourt nature	Hoki Jardinière bébé Boulgour Petit fromage frais

Je mange froid avec mes doigts

Repas 5 Composantes				
Concombres en salade Moussaka Riz créole Chèvreteine Compote pomme-fraise bio	Salade de pommes de terre à l'orientale Filet de limande au bouillon de légumes Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel Fourme d'Ambert Fruit de saison	Terrine légumes napée de sauce tomate Sauté de bœuf sauce bobotie Macaroni bio Coulommiers Fruit de saison	Jambon blanc* Local/ Jambon de dinde LR Bâtonnets de concombre Bâtonnets de carottes Fenouil Sauce fromage blanc ciboulette & Sauce aioli Bâtonnets d'emmental bio Cake aux fruits confits et aux raisins secs	Potage à la courgette bio Hoki au curry Boulgour Carré de l'est Fruit de saison

À l'orientale: pois chiches tomates oignons raisins secs.

Sauce bobotie: abricots secs raisins de Corinthe curry cannelle épices à paëlla oignons ail.

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 Bio Locale	Produit Locale	* Plat contenant du porc
						Alternative sans porc

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
#19	#20	#20	#1	#2
Repas nature mixé				
	Veau Carottes bio Yaourt nature	Bœuf Céleri & Potiron Petit fromage frais	Saumon-lieu Courgettes Petit-suisse Bio 	Porc*/ Dinde Haricots verts Fromage blanc (seau)
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
	Omelette bio Carottes bio Pommes vapeur Yaourt nature	Steak haché Petits pois & purée de céleri Riz créole Petit fromage frais	Filet de limande Courgettes Coquillettes Petit-suisse Bio 	Poulet émincé Haricots verts Purée de PDT Fromage blanc (seau)
REPAS DE PÂQUES				

Repas 5 Composantes				
	Salade de tomates Omelette bio Carottes Bio à la ciboulette Tartare ail & FH Compote pomme-pêche bio & Madeleine 	Salade de betteraves Bio Steak haché à l'échalote Petits pois braisés Brebis crème Fruit de saison	Duo de carottes & brocolis à la vinaigrette aux pommes Filet de limande au citron Coquillettes saveur tomate & sauge Fromage râpé Tarte ganache chocolat caramel Chocolat de Pâques	Salade de pommes de terre locales des Alpages Blanquette de poulet LR local Haricots verts Carré de l'est bio LOCAL Fruit de saison
Salade des alpages: mayo mimolette miel croûtons				

Validé en commission des menus
le 22/03/2019

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 29	Mardi 30	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
#3				#6
Repas nature mixé				
Bœuf	Saumon-lieu		Colin	Poulet
Potiron	Brocolis & Courgettes		Patates douces & Épinards	Carottes bio
Petit-suisse	Yaourt bio local		Fromage blanc	Yaourt nature
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Sauté de bœuf	Filet de hoki		Cubes de colin	Rôti de porc* local de dinde LR
Julienne de légumes	Courgettes		Purée de patate douce	Carottes bio & Épinards
Semoule bio	Riz créole		Purée PDT	Pommes vapeur
Petit-suisse	Yaourt bio local		Fromage blanc	Yaourt nature

Repas 5 Composantes				
Concombre à la Ciboulette	Salade de haricots rouges et blancs à l'orientale		Tomate vinaigrette	Crèmeux de betterave bio
Sauté de bœuf sauce bobotie	Filet de hoki à l'huile d'olive et au citron		Steak de colin sauce diablotin	Rôti de porc* local à la sauge de dinde LR
Semoule bio	Courgettes à la provençale		Carottes Bio & Riz créole bio	Pommes cubes persillées locales
Brie bio local	Yaourt bio local		Cotentin	Fourme d'Ambert
Compote de fruits locale	Fruit de saison		Crème dessert bio locale à la vanille	Fruit de saison

Sauce bobotie: raisins et abricots secs, oignons, ail
 À l'orientale: vinaigrette au res-el-hanout
 Sauce diablotin: tomates et concentré, estragon, vinaigre
 Crèmeux de betterave: sirop de cassis, fromage blanc
 À la sauge: sauge, citron, crème

Validé en commission des menus
 le 22/03/2019

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