


















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
Chaque jour en supplément: 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 	Pavé merlu sauce caramel	Sauté de poulet local LR sauce poulet 	Rôti de porc local / Rôti de dinde LR 
Fromage râpé bio local 	Duo de courgettes & Riz créole	Blé	Haricots verts persillés	Ratatouille
Compote de fruits Bio locale 	Carré de l'Est Bio Local 	Gouda	Yaourt local à la framboise 	Fromage fondu Président
	Pêches au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Au saumon: cubes de saumon sauvage crème oignons fumet de poisson.  
Sauce poulet: crème jaune d'œuf jus de citron ciboulette.

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

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
#10	<b>Repas nature mixé</b>			#14
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
<b>Chaque jour en supplément:</b> 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 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
-------------------------------	----------------------------------------	-------------------------	----------------------------------------------	----------------------------------------------	------------	---------------------------------------------------

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
#15	Repas nature mixé			#18
Poulet	Saumon	Bœuf	Dinde	Colin
Carottes bio & Céleri	Haricots verts	Courgettes	Potirons	Carottes Bio
Petit-suisse	Yaourt velouté	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit fromage frais
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

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

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

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

Sauce bobotie: abricots secs raisins de Corinthe curry cannelle épices à paëlle 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



Bio Locale



Locale



\* Plat contenant du porc

Alternative sans porc

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

<b>Repas nature en morceaux</b>				
	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

<b>Repas 5 Composantes</b>				
	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 Alpes  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

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
<b>Chaque jour en supplément:</b> 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



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Produit issu de l'agriculture  
Bio Locale



Locale



\* Plat contenant du porc

Alternative sans porc