

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
#5				#9
Repas nature mixé				
Dinde	Colin	Bœuf	Veau	Porc* Poulet
Courgettes	Céleri - Carottes Bio 	Potiron	Haricots verts	Carottes Bio
Petit fromage frais	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc local 	Yaourt velouté
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Sauté de dinde LR 	Steak de colin 	Rôti de bœuf 	Escalope de veau 	Filet de limande
Julienne de légumes	Carottes Bio & Émincé de poireaux	Purée de potiron	Haricots verts	Carottes Bio
Riz créole	Purée de PDT	Boulgour	Pâtes alphabet	Pomme vapeur locales
Petit fromage frais	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc local 	Yaourt velouté

Repas 5 Composantes				
Concombre local en salade 	Betteraves bio vinaigrette 	Salade de haricots rouges à l'orientale	Salade de tomates	Terrine légumes nappée de sauce tomate
Sauté de dinde LR aux olives 	Spaghetti à la bolognaise de thon	Rôti de bœuf (froid ou chaud) 	Escalope de veau sauce champignons crème 	Filet de limande sauce orange
Julienne de légumes & Riz créole	Fromage râpé bio local 	Tomate provençale (70) & Boulgour (30)	Haricots verts persillés	Pommes cubes persillées
Camembert	Fruit de saison	Fourme d'Ambert	Fromage blanc Local 	saint Paulin
Compote pomme-pêches Bio 		Fruit de saison	Cake à la poire et aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Sauce olives: tomates, olives noires, oignons

À l'orientale: assaisonnement avec raz-el-hanout

(Terrine de légumes: céleri, carottes, épinards)

Sauce à l'orange: mandarines, potirons, curry, oignons, crème

Validé en commission des menus
le 22/03/2019

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

Lundi de Pentecôte	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
	#10			#13
Repas nature mixé				
	Bœuf Carottes Bio & haricots verts Fromage blanc 	Veau Potiron Petit suisse Bio 	Poulet Courgettes Yaourt nature	Saumon-lieu Haricots verts Petit fromage frais
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
	Sauté de bœuf Carottes Bio Pomme vapeur Fromage blanc 	Sauté de poulet Local LR Chou-fleur & Purée de potiron Semoule Petit suisse Bio 	Omelette Bio Courgettes Purée Yaourt nature	Cubes de colin Navel (35) & Haricots verts (65) Riz créole Petit fromage frais

Repas 5 Composantes				
	Salade de tomates Bœuf sauté bourguignon Carottes bio ciboulette Tartare ail & FH Compote pomme-banane bio & Madeleine 	Salade de boulgour bio à l'orientale Sauté de poulet LR local sauce à l'ancienne Choux fleurs braisés Coulommiers Fruit de saison	Concombre à la crème Omelette bio Courgette mexicaine (70) & Gnocchis (30) Fromage râpé Bio Local Cocktail de fruits à la menthe	Potage crécy Bio Paëlla au poisson (riz bio) Tomme de Pierre Percée Bio Locale Fruit de saison

Sauce à l'ancienne: champignons, poireaux, carottes, oignons, ail
 Courgettes mexicaines: tomates, maïs, haricots rouges + emmental râpé

Validé en commission des menus
 le 22/03/2019

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

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
#14				#18
Repas nature mixé				
Colin Carottes bio & Brocolis Yaourt nature	Bœuf Haricots verts Petit-suisse	Saumon-lieu Épinards & Carottes Bio Fromage blanc 	Veau Carottes bio - Potiron Petit fromage frais	Dinde Courgettes Yaourt local
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Pavé de merlu Brocolis & Haricots beurre Semoule Yaourt nature	Steak haché Harcots verts Purée Petit-suisse	Dos de lieu Compotée de tomate (30) & Courgettes (70) Coquillettes Fromage blanc 	Sauté de bœuf Carottes bio & Petits pois Pommes vapeur Petit fromage frais 	Émincé de dinde LR Courgettes Riz Bio créole Yaourt local

Repas 5 Composantes				
Salade de coquilles à l'épeautre Bio local au surimi 	Salade verte & Tomate locales 	Potage minestrone Dos de lieu sauce safranée Compotée de tomate & Penne Fournol Friut de saison	Taboulé BIO Sauté de bœuf sauce printanière Petits pois saveur du jardin Carré de l'est bio local Fruit de saison	Gaspacho Émincé de dinde LR sauce au curry Plat végétarien des enfants: parmentier de lentilles Yaourt local Cake à la noix de coco
Pavé de merlu au miel Ratatouille Munster Local Fruit de saison	Steak haché & ketchup Pommes noisettes Édam Smoothie (yaourt et compote locaux) 			

Au surimi: avec tomates, maïs, ciboulette

Potage minestrone: légumes de potage, coquillettes, tomates, haricots blancs

Sauce safranée: crème et épices paëlla (safran)

Compotée de tomate: tomates et jus de tomates, basilic, pdt et sucre

Sauce printanière: tomates, herbes de Provence, carottes, céleri

Validé en commission des menus
le 22/03/2019

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

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
#19	#20	#1		#3
Repas nature mixé				
Bœuf	Poulet	Veau	Porc* Dinde	Colin
Carottes bio - Céleri	Courgettes	Haricots verts	Carottes Bio	Épinards & Courgettes
Petit-suisse	Yaourt nature	Petit fromage frais	Faisselle	Yaourt local
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Sauté de bœuf 	Omelette Bio 	Steak haché 	Jambon blanc* <i>Jambon de dinde</i>	Filet de limande
Carottes bio & Purée de céleri	Courgettes	Haricots verts	Carottes Bio	Épinards & Purée de courgettes
Pommes de terre	Boulgour	Purée de PDT	Pâtes alphabet	Riz créole
Petit-suisse	Yaourt nature	Petit fromage frais	Faisselle	Yaourt local

Repas 5 Composantes				
Macédoine (RS) mayonnaise	Tomates locales & concombre locaux & maïs 	Soupe froide de concombre	Salade de carottes cuites bio 	Salade de riz à la californienne
Tajine de bœuf 	Omelette bio 	Chipolata* locale <i>Saucisse de volaille</i>	Gratin de macaroni bio au jambon* local 	Filet de limande meunière et citron
Gratin Dauphinois (PDT locales) 	Tian de légumes	Lentilles locales 	au jambon de dinde	Epinards hachés béchamel
Cotentin nature	Tomme Le Bon Lorrain Bio Locale 	Camembert	Râpé bio local 	Yaourt local
Fruit de saison	Compote (RS)	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Sauce tajine : pruneaux, raisins secs, tomates, oignons, cannelle, cumin, ail
 Californienne: annaas, maïs, petits pois, tomates, ciboulette
 Tian: tomates, courgettes, ail, thym, PDT

Validé en commission des menus
 le 22/03/2019

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

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
#4				#8
Repas nature mixé				
Veau	Porc* Boeuf	Colin Carottes Bio - Céleri haricots verts	Poulet Courgettes	Saumon-lieu Carottes bio & Brocolis Fromage blanc
Haricots verts	Potiron	Petit-suisse	Yaourt nature	
Petit fromage frais	Yaourt velouté			
Chaque jour en supplément: Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas nature en morceaux				
Steak de colin	Escalope de porc* local Rôti de dinde LR Salsifis (40) & Purée de potiron (60)	Œuf dur Bio Jardinière bébé	Sauté de poulet LR local Courgettes	Sauté de bœuf Carottes bio & Brocolis
Haricots verts				
Pépinettes	Purée de PDT	Pomme vapeur	Riz créole	Semoule
Petit fromage frais	Yaourt velouté	Petit-suisse	Yaourt nature	Fromage blanc

Repas 5 Composantes				
Betteraves et maïs BIO 	Salade de tomates 	Cake aux deux fromages Aïoli	Concombres locaux à la crème et à la ciboulette Sauté de poulet LR local aux oignons 	Melon jaune
Raviolis (RS)	Escalope de porc* local Rôti de dinde LR Salsifis à la crème & Purée de PDT	& ses légumes	Plat végétarien des enfants: gnocchi à la romaine & sa sauce tomate aux légumes	Colin sauce brésilienne
Fromage râpé bio local	P'tit Louis	Fourme d'Ambert	Fromage fondu Président	Semoule
Fruit de saison	Velouté de fruits d'été	Fruit de saison	Tapioca vanillé	Chévretonne
				Compote pomme-fraise bio

Brésilienne: citron vert, oignons frits, tomates

Validé en commission des menus
le 22/03/2019

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