

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
#5	<b>Repas nature mixé</b>			#9
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
<b>Chaque jour en supplément:</b> 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 issu de l'agriculture Bio Locale



Locale



\* Plat contenant du porc

Alternative sans porc

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



Produit issu de l'agriculture Biologique



Bio Locale



Locale



\* Plat contenant du porc

Alternative sans porc

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

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

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

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



Produit issu de l'agriculture  
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
<b>Repas nature mixé</b>				
Bœuf	Poulet	Veau	Porc* <i>Dinde</i>	Colin
Carottes bio - Céleri	Courgettes	Haricots verts	Carottes Bio	Épinards & Courgettes
Petit-suisse	Yaourt nature	Petit fromage frais	Faisselle	Yaourt local
<b>Chaque jour en supplément:</b> Pommes de terre en cubes vapeur				

<b>Repas nature en morceaux</b>				
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

<b>Repas 5 Composantes</b>				
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 	<i>au jambon de dinde</i>	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: ananas, 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



Locale



\* Plat contenant du porc

Alternative sans porc

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

Repas nature en morceaux				
Steak de colin	Escalope de porc* local Rôti de dinde LR 	Œuf dur Bio 	Sauté de poulet LR local 	Sauté de bœuf 
Haricots verts	Salsifis (40) & Purée de potiron (60)	Jardinière bébé	Courgettes	Carottes bio & Brocolis 
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	Concombres locaux à la crème et à la ciboulette 	Melon jaune
Raviolis (RS)	Escalope de porc* local Rôti de dinde LR 	Aïoli	Sauté de poulet LR local aux oignons 	Colin sauce brésilienne
Fromage râpé bio local	Salsifis à la crème & Purée de PDT	& ses légumes	Plat végétarien des enfants: gnocchi à la romaine & sa sauce tomate aux légumes	Semoule
Fruit de saison	P'tit Louis	Fourme d'Ambert	Fromage fondu Président	Chèvre
	Velouté de fruits d'été	Fruit de saison	Tapioca vanillé	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



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Bio Locale



Locale



\* Plat contenant du porc

Alternative sans porc