

# Menus scolaires 2024



## Information

La cuisine centrale de Metz sera en travaux de septembre à décembre 2024.

Les repas proposés aux enfants seront confectionnés par les équipes d'une cuisine centrale de notre partenaire Sogeres. Pour cette raison, les animations « Les Pas pareilles » et « Les amuse-bouches » seront suspendues durant cette période.

Les équipes de la Ville de Metz et de Sogeres restent mobilisées pour livrer des repas équilibrés et de qualité à nos jeunes Messins.

## Menus\* élaborés par une équipe de diététiciennes

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

- Produits issus de l'agriculture du Grand Est | Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits issus de l'agriculture biologique du Grand Est
- Produits issus de la pêche durable | Label rouge | Appellation d'origine protégée, indication géographique protégée ou appellation d'origine contrôlée
- Commerce équitable

\* Plat avec viande *Plat sans viande*

Du 2 au 6 septembre	LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
<b>ENTRÉE</b>	Salade de pommes de terre	Tartinable thon et guacamole	Taboulé à la menthe (semoule)	Salade verte Vinaigrette au Xérès
<b>PLAT</b>	Nuggets crispidor à l'emmental Carottes	Aiguillettes de poulet sauce crème* * Lentilles vertes sauce ratatouille Fusillis	Dés de colin d'Alaska sauce fines herbes (ciboulette & persil) Gratin de chou-fleur	Sauté de bœuf* façon miron-ton (navet, cornichon & céleri) *Omelette Frites au four
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Fromage petit moulé ail & fines herbes	Emmental	Fromage fondu	Fromage frais Fraidou
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Dessert lacté saveur chocolat	Fruit de saison

Du 9 au 13 septembre	LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
				PAIN AUX CÉRÉALES
<b>ENTRÉE</b>	Betteraves cuites	Salade de lentilles	Concombres sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Saucisson de porc à l'ail* & cornichons * Salade de pommes de terre
<b>PLAT</b>	Pané de blé emmental épinard & graines Haricots beurre	Cordon bleu de volaille* * Nuggets de pois chiches Courgettes persillées	Quenelles nature sauce financière (tomate, champignon & olive) Riz	Hoki sauce basquaise (tomate, poivron & thym) Épinards sauce béchamel
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Semoule au lait	Fromage blanc & sucre	Camembert	Fromage frais P'tit Louis
<b>DESSERT</b>	Biscuit nappé de chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison



# Menus scolaires 2024

	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<b>Du 16 au 20 septembre</b>				
<b>ENTRÉE</b>	Melon charentais	Taboulé (semoule  )	Tranche de pastèque	Salade verte Vinaigrette moutarde à l'ancienne
<b>PLAT</b>	Steak haché de bœuf* sauce barbecue * Pané crousti emmental et citron Gratin de macaronis 	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé & citron Carottes	Haché de poulet rôti* jus aux oignons * Boulettes falafels  sauce tomate Riz	Omelette aux oignons frits Ratatouille
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Yaourt nature 	Gouda	Fromage frais Cantadou ail & fines herbes	Fromage fondu Petit Croc'lait 
<b>DESSERT</b>	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Gaufre poudrée

	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
<b>Du 23 au 27 septembre</b>		PAIN AUX CÉRÉALES		
<b>ENTRÉE</b>	Courgettes râpées au fromage fondu Vache qui rit	Céleri  rémoulade	Salade de pâtes  au pesto vert	Crêpe demi-lune à l'emmental
<b>PLAT</b>	Sauté de bœuf* façon gardiane (orange, laurier & balsamique) * Tarte emmental mozzarella Pommes noisette	Quenelles nature  sauce tomate Riz	Merlu  sauce citron & aneth Gratin de courgettes	Jambon de porc supérieur* *Terrine de légumes et mayonnaise Pois maraîchers
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Yaourt aromatisé	Île flottante	Edam	Fromage frais St Môret
<b>DESSERT</b>	Fruit	Galette pur beurre	Fruit	Fruit

	LUNDI 30	MARDI 1 <sup>er</sup>	JEUDI 3	VENDREDI 4
<b>Du 30 septembre au 4 octobre</b>				
<b>ENTRÉE</b>	Carottes râpées Vinaigrette à l'échalote	Œuf dur  sauce cocktail (ketchup & mayonnaise)	Salade de tomates  Vinaigrette au basilic	Macédoine de légumes mayonnaise
<b>PLAT</b>	Dés de colin d'Alaska  pané aux trois céréales & citron Pommes persillées	Sauté de bœuf* sauce olives & coriandre *Petit épeautre  façon risotto Haricots verts	Paupiette de veau* jus tradition *Nuggets Crispidor à l'emmental Chou-fleur	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino & sbrinz sauce tomate
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Fromage Petit moulé saveur noix	Camembert	Petit fromage frais nature sucré	Fromage frais fouetté 
<b>DESSERT</b>	Compote de fruits 	Fruit de saison	Muffin chocolat & pépites de chocolat	Fruit

	LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
<b>Du 7 au 11 octobre</b>		PAIN COMPLET		
<b>ENTRÉE</b>	Salade de pois chiches  , poivron & échalote	Pâté de campagne de porc* & cornichons *Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Carottes  râpées, vinaigrette huile d'olive citron
<b>PLAT</b>	Beignets de calamars & citron Carottes	Hoki  sauce poulette (crème, champignon & moules) Épinards sauce béchamel	Boulettes keftas de volaille* à la marocaine * Boulettes de pois chiche  à la marocaine Macaronis 	Omelette nature (œufs  ) Ratatouille 
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Fromage frais Chanteneige 	Yaourt nature 	Brie 	Fromage fondu
<b>DESSERT</b>	Crème dessert 	Fruit de saison	Purée pomme-poire	Gâteau moelleux au citron

	LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
<b>Du 14 au 18 octobre</b>				
<b>ENTRÉE</b>	Salade de tomates 	Tartinable haricots rouges  & épices mexicaines	Chou blanc râpé	Salade verte Vinaigrette à l'huile de noix
<b>PLAT</b>	Échine de porc* demi-sel à la moutarde Lentilles  *Gratin de fusillis  au cheddar rouge	Nuggets de blé Gratin de potiron	Currywurst* (saucisse de Francfort de porc sauce tomate & curry) *Curry de légumes  et pois chiche  Penne 	Sauté de bœuf* façon hongroise (crème, oignon & paprika) *Samoussa de légumes Pommes de terre quartiers frites
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Fromage blanc 	Coulommiers	Fromage fondu Vache qui rit 	Fromage frais Cantafrais
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote 	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel

