











Semaine du 01 au 05 Octobre 2018













Semaine du 08 au 12 Octobre 2018













Chou rouge sauce mangue (Sarran)	Salade verte aux croûtons	Melon	Tomate vinaigrette	Salade de riz 
Cordon bleu	Steak haché	Palette de porc sauce diable	Wings de poulet 	Filet de colin meunière et citron
Ratatouille	Pommes persillées	Haricots verts flageolets	Coquillettes 	Courgettes saveur du midi
Saint-Paulin	Emmental 	Petits suisses sucrés	Camembert	Yaourt aromatisé 
Mousse chocolat au lait	Compote de pommes 	Corbeille de fruits	Liégeois à la vanille 	Corbeille de fruits 

Œufs durs sauce cocktail	Concombre à la crème 	Iceberg vinaigrette aux fruits rouges	Rémoulade mystère 	Salade verte aux croûtons
Chipolatas aux herbes	Emincé de dinde sauce sanguine	Nuggets de blé	Boeuf façon p'tit déj	Colin sauce abricots
Riz pilaf curcuma 	Courgettes au basilic	Purée 	Petits pois	Semoule infusion menthe 
Vache qui rit	tomme locale 	Yaourt aromatisé 	Fraidou	Brie
Fruits 	Gaufre 	Compote pom'cherry	brownies (anniv)	Corbeille de fruits 

Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

Semaine du 22 au 26 Octobre 2018

Salade verte au maïs	tabou 	salade de pâtes 	Betteraves à l'échalote 	roulade de volaille
Blanquette de colin	Boulettes de bœuf sauce tomate	Carré de porc fumé sauce barbecue	Haut de cuisse de poulet rôtie	Colin pané et quartier de citron
Riz de grand-mère 	Printanière de légumes	Courgettes Mexique	Macaroni 	Epinards à la crème 
Edam 	Yaourt nature sucré 	Carré de l'Est 	Fondu Président	Petits suisses sucrés 
Compote de pommes 	Corbeille de fruits 	Flan nappé au caramel	Corbeille de fruits	Beignet aux pommes

Salade verte aux croûtons	Carottes râpées vinaigrette maison	Tomate persillée 	Iceberg vinaigrette orientale	saucisson ail
Saucisse fumée 	Cordon bleu	Galopin de veau forestier	Nuggets de volaille	Pavé de colin sauce Nantua
Lentilles 	Purée de brocolis	Riz créole 	Ratatouille	Purée de pommes de terre
Petit moulé 	Fromage blanc 	Camembert	Gouda 	Yaourt aromatisé 
Corbeille de fruits	Moelleux au citron 	Compote de pommes 	Liégeois au chocolat 	Corbeille de fruits 



Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts

Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc

Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre

Masson producteurs(Faulx) pour les fruits

Saveurs fruitières d'Antan pour les compotes

La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO

La fromagerie de l'Hermitage (Bulgneville) pour le munster

Les éleveurs de la viande du Terroir Lorrain

La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX
Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO

Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO

Les fermiers lorrains