

## SEMAINE du 03 au 07 Septembre 2018

## SEMAINE du 10 au 14 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
concombes vinaigrette	salade de pdt	salade verte aux croûtons	pastèque	pâté
cordon bleu de poulet	omelette	macaronis au jambon	boules au bœuf	pavé de colin safrané
purée de pdt	choux fleur persillé	macaronis bio	courgettes	semoule
emmental	petit suisse	camembert	fondu président	yaourth sucré bio local
flan nappé	mirabelles	compote de pommes	bande marbrée	fruit

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
betteraves	tomate vinaigrette	salade verte	taboulé (semoule	carottes rapées
saucisse fumée	galopin de veau	chili con carne	haut de cuisse de poulet	Filet de lieu sauce citron
pommes mousseline	carottes	riz	petits pois	épinards bechamel
coulommier	yaourt nature sucré	yaourt aromatisé	fraidou	fromage blanc
fruit	tarte aux pommes	flan vanille	poire	barre bretonne

## SEMAINE du 17 au 21 Septembre 2018

## SEMAINE du 24 au 28 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
œuf dur mayonnaise	melon	concombres vinaigrette	salade olympique	roulade aux olives
merguez	hoki meunière	sauté de bœuf	nuggets de volaille	portion de colin sauce crème
blé andalouse	julienne de légumes	courgettes	purée de carottes	semoule
Yaourt aromatisé	tomme lorraine	petit suisse sucré	camembert	munster
Fruit	compote locale	éclair chocolat	questches	creme dessert vanille

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
salade verte	taboulé	pastèque	carottes rapées	pâté de campagne
raviolis volaille	jambon braisé	boules à l'agneau	sauté de bœuf bobotie	colin basquaise
	poelé meridionale	purée de pdt	petits pois	Riz pilaf
brie	emmental	fromage blanc	Saint paulin	yaourt aromatisé
mousse au chocolat	pomme	compote de poire	GATEAU chocolat	fruit

Produit BIO LOCAL



Issu de l'agriculture biologique

### 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

## Les fermiers lorrains

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