

Menus du restaurant scolaire de janvier-février 2018

Semaine du 8 au 12 janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	salade verte aux croutons	Chou rouge rapé	carottes rapées	Pâté de foie
Cordon bleu	Longe de porc aux herbes	Colin meunière et citron	Sauté de bœuf au paprika	Pavé de lieu sauce safranée
Choux fleurs persillés	Haricots verts	Boulgour	Polenta	Riz créole
Fraidou	Rondelé	Gouda	Yaourt nature	Coulommiers
Compote pommes fraises	Galette des rois	Cocktail de fruits	Fruit	Mousse chocolat

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri	Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)	Salade choubidou (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)	Duo de carottes et navets sauce ail (carottes, navets, fromage blanc, mayonnaise, ail)
Grilladou de bœuf aux olives	Roti de dinde	Palette de porc à la diable	Poulet sauce USA	Colin pané
Torsades	Courgettes	Haricots verts	Potatoes	Epinards en purée
Saint Paulin	Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Emmental	Petit Brie
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Compote de pommes	Beignet chocolat

Semaine du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	carottes à l'aneth	Potage	Endives vinaigrette	VEGETARIEN Œufs durs mayonnaise
Hachis Parmentier	Paleron braisé	merguez	Rissolette de veau	Penne Tandoori
Fondou président	Chou vert / pdt	Boulgour	Haricots verts	yaourt aromatisé
Tarte aux pommes	carré de l'est fruit	Cotentin	Munster	Fruit de saison

Semaine du 29 janvier au 2 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade composée	Salade de pâtes	Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Macédoine	CHANDELEUR Carottes rapées
Boulettes de bœuf au curry	Poulet sauce poulette	carré de porc fumé	Nuggets de dinde	Lieu sauce basquaise
Semoule	Brocolis	lentilles	Jeunes carottes	coquillettes
saint paulin	Fraidou	Fromy	Yaourt nature	Edam
compote	Fruit de saison	Flan chocolat	Ananas au sirop	Crêpe



Issu de l'agriculture biologique

Produit BIO LOCAL



Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Les fermiers lorrains

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












Menus du restaurant scolaire de février 2018

Semaine du 5 au 9 février 2018

Semaine du 12 au 18 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN								NOUVEL AN CHINOIS	
Betteraves vinaigrette 	Duo de carottes sauce fraîcheur (carottes, mayonnaise, fromage blanc, cumin, jus de citron, ciboulette, sauce soja) 	Céleri rémoulade 	Salade d'endives 	Fuseau lorrain 	Mais aux deux poivrons	iceberg	salade verte 	Nems au poulet	carottes rapées 
Hoki pané et citron	Roti de dinde	Cocotte de bœuf aux poivrons 	Saucisse fumée 	Boulettes de bœuf	Œufs durs béchamel	Palette à la diable 	Tartiflette	porc à l'ananas 	Beignets de poisson
riz aux petits légumes 	Ratatouille	Purée	Carottes forestières 	Blé 	Epinards à la crème	purée de carottes 	Riz à l'indienne 	Penne 	
Yaourt sucré	Camembert	Petits suisses	cotentin	Tomme de vezouze 	Fraidou	Fondu président	Saint Paulin	Fromage blanc	Coulommiers
Fruit de saison	Gateau de semoule	Compote de pommes cassis	Rocher coco choco	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Yaourt et coulis de fruit 	fruit de saison	Poires au sirop	Compote de pomme 

Semaine du 19 au 23 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI					
Salade coleslaw (carotte, chou blanc) 	Taboulé à la semoule 	Salade verte au maïs	Betteraves vinaigrette 	Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) 					
Poulet Kedjenou	Carbonnade flamande 	Filet de hoki pané et citron	Pâtes à la carbonara 	Pavé de lieu sauce crème					
potatoes	Choux fleurs	Haricots beurre saveur du midi		Carottes 					
Camembert	Tartare ail et fines herbes	Edam	Emmental rapé	Yaourt nature 					
Flan vanille	Fruit de saison 	Compote 	Fruit de saison	Barre bretonne					