

Menus du restaurant scolaire du 9 mai au 2 juin 2017

Semaine du 8 au 14 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre	menu local Jambon local	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette maison
	Galopin de veau	Sauté de bœuf au paprika	Hachis Parmentier	Hoki pané et son quartier de citron
	Riz	Pâtes torsadées BIO LOCAL		Haricots verts
	Gouda	Yaourt nature	Cotentin	Munster
	Flan nappé au caramel	Fruit	Fruit de saison	Beignet chocolat noisette

Semaine du 15 au 21 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis	Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil)	Melon	Salade de riz	Tomates vinaigrette
Cordon bleu	Sauté de bœuf	Spaghettis BIO à la bolognaise	Cheese burger	Filet de lieu sauce nantua
Purée de pomme de terre	Choux fleur/ Pomme de terre	***	Potatoes	Carottes
Fromage blanc	Le bon lorrain	Yaourt nature	Fraidou	Tomme
Jus de fruit	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Gauffre sucre	Abricots au sirop

Semaine du 22 au 28 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre	Menu-BIO Salade verte	Carottes râpées vinaigrette maison		
Escalope de dinde	Ravioli au tofu	Beignet de calamar		
Riz		Purée de brocolis		
Yaourt aromatisé	Edam	Tartare ails et fines herbes		
Fruit de saison	Compote	Roulé aux myrtilles		

Semaine du 29 mai au 4 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates	Macédoine mayonaise	Salade portugaise (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons)	Salade coleslaw (chou blanc, carotte)	Fuseau lorrain
Jambon	Hoki pané / Purée	Knack	Sauté de bœuf en estouffade	Boulettes d'agneau à l'orientale
Petits pois		Lentilles	Haricots beurre	Semoule
Carré de l'est	Yaourt nature	Gouda	Fraidou	Petits suisses naturels
creme dessert	Fruit de saison	Glace vanille / fraise	Brownie	Fraises



Issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL

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

Menus du restaurant scolaire du 6 juin au 9 juillet 2017

Semaine du 5 au 11 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	Galantine de volaille	Salade de riz	Concombre vinaigrette
	Chipolatas	Sauté de poulet	Rôti de bœuf	Nuggets de poisson / Purée de carottes
	Jardinière de légumes	Purée	Courgettes / pdt	Fondu Président
	Brie	Croûte noire	Yaourt nature	Beignet chocolat
	Mousse chocolat au lait	Fruit au sirop	Fruit de saison	

Semaine du 12 au 18 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise	Tomate sauce aneth	menu froid Taboulé	Salade verte	Carottes rapées
Riz à la mexicaine	Sauté de boeuf bobotie	Jambon	Lieu à l'indienne	Pates à la bolognaise
***	Carottes persillées	Macédoine mayonnaise	Haricots verts	***
Edam	Cotentin	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au citron	Salade de fruits

Semaine du 19 au 25 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate ciboulette	Salade verte	Salade niçoise	Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)	Salade de pomme de terre
Œufs durs béchamel	Hachis Parmentier	Galopin de veau	Rougail de saucisse	Filet de colin meunière
Choux fleurs / pdt	Farfalles	Riz	Petits pois	Fromage blanc cassonade
Saint nectaire	Coulommiers	Yaourt nature	Le bon lorrain	Fruit de saison
Fruit de saison	île flottante	Fruit de saison	Eclair vanille	

Semaine du 26 juin au 2 juillet 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semoule à la méditerranéenne	Carottes râpées vinaigrette maison	Salade verte	Tomates sauce mangue (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Cervelas
Nuggets de dinde	Gratin de macaroni au jambon	Lasagne	Sauté de bœuf à la provençale	Filet de lieu sauce citron
Haricots verts	Brie	***	Ratatouille / riz	Blé
Yaourt aromatisé	Crème vanille	Fromage blanc	Tomme de vézouze	Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison	Compote	Flan patissier	Fruit de saison	

Semaine du 3 au 9 juillet 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	menu local Concombre	Salade de Blé	Salade composée	menu froid Radis
Steak hachée sauce barbecue	Cocotte de bœuf	Croquette de poisson	Couscous merguez	Sandwich
Pâtes spirales	Carottes infusion colombo	Epinards à la crème	****	Chips
Fondu Président	Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc	Emmental
Fruit de saison	Jus	Compote de poires	Fruit	Glace



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

