







## Menus du restaurant scolaire de mai 2018





### Semaine du 7 au 11 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates		Œufs durs mayo		Salade verte
Nuggets de poisson		Steak haché		Ravioli à la volaille
Purée	<b>FERIE</b>	Potatoes	<b>FERIE</b>	vgt : Feuilleté au chevre
Yaourt sucré		Fraidou		emmental rapé
Compote de pommes abricots		Fruit		Mousse chocolat







### Semaine du 14 au 18 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Saucisson sec	Concombre	Macedoine de légumes
Galopin de veau vgt : omelette	Cordon bleu vgt : gratin de la mer	Rôti de porc aux herbes vgt: duo de poissons
Petits pois	Torti 	Lentilles 
Yaourt nature 	camembert 	Gouda 
Fruit 	<b>ANIMATION CREPES</b>	Fruit













### Animation ROUGE

JEUDI	VENDREDI
Duo de pastèque et tomates	Carottes râpées 
Sauté de bœuf lorrain vgt : poisson à la bordelaise 	Filet de colin sauce crème
Riz à la tomate	Haricots verts 
Fraidou	Petits suisses
Yaourt aux fruits 	Gateau marbré

### Semaine du 21 au 25 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade printanière ( iceberg tomates )	Radis beurre 	Betteraves	Duo concombre et mais
	Penne 	Rôti de veau vgt : nuggets de poisson 	Haut de cuisse vgt: colin grenobloise	Filet de lieu sauce nantua
<b>FERIE</b>	Colombine	Carottes fraîches	Potatoes	Blé 
	emmental rapée	Yaourt sucré	Tomme 	Buchette mi chevre
	Flan chocolat	Madeleine	Fruit 	Glace Rocket

### Semaine du 28 mai au 01 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VEGETARIEN
Macédoine mayo	Tomates 	Carottes râpées 	Pasteque 	Œufs durs mayo
Filet de colin meunière	sauté de bœuf vgt : omelette	Palette à la diable vgt : quiche au fromage	Rôti de dinde vgt : lieu au curry	Boulogour
Riz 	Petits pois carottes	Purée de brocolis	Torti 	Tandori
Yaourt arom 	Edam 	Fromage blanc	Brie 	petit moulé ail et fines herbes
Fruit 	Tarte aux pommes 	Compote 	Flan 	Fruit



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 juin 2018

## Semaine du 04 au 8 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Betteraves 	Salade portugaise	Carottes râpées 	Fuseau lorrain 
Nuggets de volaille vgt : colin	Sauté de bœuf vgt : poisson 	Galopin de veau vgt : croq italien	Jambon braisé vgt : colin pané 	Filet de lieu sauce provençale
Haricots verts 	Penne 	Brocolis	Purée de patates douces	Semoule 
Gouda	Yaourt nature 	Camembert	Fraidou	Petits suisses
Abricots au sirop	Fruit 	Brownies 	Petit pot vanille fraise	Fruit 

## Semaine du 11 au 15 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Celéri 	Pastèque	REPAS FROID		
Merguez vgt: pavé fromager 	Omelette au fromage	Concombre 	Tomates 	Salade composée
Pêlé mêle / riz	Choux fleurs 	Roit de bœuf 	Paëlla	Farfalles 
Fromage blanc 	Brie 	Salade de pommes de terre	au poulet vgt : colin	Carbonara vgt : fruits de mer
Fruit	Beignet framboise	Emmental	Yaourt nature 	Fondu président
		Mousse chocolat	Compote pommes bananes	Fruit 

## Semaine du 18 au 22 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre 	Melon charentais	Salade de riz	Courgettes rapées 	Salade club ( jambon / tomate / emmental )
Emincé de dinde sauce suprême vgt : œufs durs	Sauté de bœuf vgt : beignets de poisson 	Palette à la diable vgt: tarte au thon	Nuggets de volaille vgt : pavé de colin	Filet de lieu à l indienne
Coquillettes 	Semoule 	Haricots beurre	Potatoes	Carottes 
Edam 	Cotentin	Yaourt aromatisé	Camembert 	Petits suisses
Ile Flottante	Fruit	Fruit 	Creme caramel	Gateau marbré