

Menus du restaurant scolaire de mars-avril 2018

Semaine du 12 au 16 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc	Carottes râpées	Salade verte aux croutons	Salade impériale	Salade de maïs
Boulettes de bœuf au curry	Sauté d'agneau	Palette à la diable	Rôti de dinde	Colin pané et citron
Torsades	Purée de brocolis	Potatoes	Petits pois	Pêlé Mêle
Fraidou	Yaourt aromatisé	Gouda	Coulommiers	Fromage blanc
Fruit	Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Gateau marbré	Fruit

Semaine du 19 au 23 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge	Salade d'endives	Concombre	Salade printanière (iceberg tomate emmental)	Taboulé méridionale
Escalope de dinde	Hachis parmentier (vbf)	Potée montagnarde	Jambon roti au miel	Filet de colin meunière
coquillettes			Pomme de terre au thym	Haricots verts
Brie	Edam	Petit suisse	Cotentin	Buchette de chèvre
Fruit	Beignets chocolat	Fruit	Moelleux citron	Yaourt aux fruits

PRINTEMPS

Semaine du 26 au 30 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Salade de pommes de terre aux légumes	Carottes à l'orange	Salade verte	Salade douceur (carotte, frisé, betterave, chou blanc)
Nuggets de volaille	Roti de veau	Paupiette de saumon	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pavé de lieu à la crème de persil
Potatoes	Purée de carottes	Penne	Légumes couscous et semoule	Riz
Fromage Bio	Camembert	Saint paulin	Fromy	Fromage blanc
Fruit	Mousse chocolat	Flan vanille	Nid d'abeille	Compote de poires

Semaine du 02 au 06 avril 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*****	Salade verte	Tomates	Macédoine	Courgettes rapées
*****	Knack fumé	Pilon de poulet	Sauté de bœuf lorrain	Beignets de calamar
FERIE	Choucroute / pdt	Riz	Carottes fraîches	Purée
*****	fondu président	Coulommiers	Gouda	Petits suisses
*****	Flan nappé caramel	Compote pommes fraises	Roulé abricots	Fruit

Produits bio ou locaux à hauteur de 50% se selon approvisionnement

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

