

Menus du restaurant scolaire du 6 novembre au 1er décembre 2017

Semaine du 6 au 12 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade au brie et raisins	betteraves	Pâté de campagne
Cordon bleu	Sauté de bœuf	Saucisse fumée	Poulet sauce poulette	Pavé de colin à la basquaise
Penne au beurre	Ratatouille / riz	Lentilles	Jardinière de légumes	semoule
Edam	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Petit suisse
Fruit de saison	Flan gélatiné à la vanille	Compote de pommes	Cake au citron	Fruit de saison

Semaine du 13 au 19 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Mais aux deux poivrons	Salade d'endives	Concombres	Salade verte
nuggets de volaille	Oeufs durs béchamel	Poulet à la banane	Sauté de veau	Pates
Boulgour aux petits légumes	Epinards à la crème	Carottes	Riz	Au saumon
Tomme de vézouze	Saint Paulin	Fromage blanc	St Môret	yaourt sucré
Flan au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	tarte chocolat	Compote

Semaine du 20 au 26 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayo	Rosette	Chou rouge	Salade verte	Taboulé
Haut de cuisse de poulet	Tortis à la bolognaise	Beignets de poisson	Tartiflette aux lardons	Escalope de dinde
Semoule		Haricots verts		Courgettes
Petit suisse	Emmental rapé	Fondu Président	Six de savoie	Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote de pommes	Eclair chocolat	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Semaine du 27 novembre au 03 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave	Carottes râpées	Salade antilles	Salade verte au maïs	Saucisson lorrain
Cordon bleu	Sauté de porc	Steak haché	Saucisse fumée	Hoki pané
Haricots verts	Boulgour	Poêlée du jardin	Lentilles	Purée
Brie	Fraidou	Bon lorrain	Camembert	Yaourt aromatisé
Fruit	Pêche au sirop	Flan caramel	Gaufre	fruit



Produit BIO LOCAL



Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

- Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO
- Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts
- 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
- Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc
- PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX
- Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre



Menus du restaurant scolaire du 4 au 22 décembre 2017

Semaine du 4 au 8 décembre 2017

Menu ST NICOLAS

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées	Céleri rémoulade BIO	Œufs durs mayonnaise	Salade verte BIO	Taboulé BIO méridionale	Penne du soleil (penne, fromage blanc, mayonnaise, curry, miel) BIO	Salade verte	Soupe aux vermicelles	Salade verte aux croutons	Carottes vinaigrette
Ravioli à la volaille BIO	Viande de porc Paleron braisé sauce tomate Purée de potiron	Chipolatas	Choucroute	Filet de colin meunière	Boulettes d agneau à la provençale	Sauté de bœuf Viande de porc	Carré de porc fumé	Nuggets de volaille	Tajine de colin
Emmental BIO	Brie	Blé BIO	Garnie Viande de porc	Légumes à l asiatique	Petits pois carottes BIO	Riz	Chou vert braisé et pommes de terre	courgettes	Semoule BIO
Compote	creme vanille	Yaourt aromatisé	Cotentin	Tartare aux noix	Tomme blanche	Gouda BIO	Yaourt sucré	Fondu président	Fromage blanc
		Salade de fruits	Pain d épices	Ile flottante	Fruit de saison BIO	Mousse chocolat	ananas	Tarte au citron	Compote de poires

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

REPAS DE NOEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Rouleau de surimi	Potage	Salade de Mache noix emmental	Carottes rapées
Palette de porc	Omelette	Pates BIO	Emincé de dindeaux marrons	nuggets de poisson
Lentilles BIO	Epinards à la creme	Bolognaise Viande de porc	pommes noisettes	riz et ratatouille BIO
Edam BIO	Buchette mi chevre	coulommiers	tartare aux noix	yaourt
Gélifié vanille	fruit	Compote	Bûche de Noël	Fruit de saison

Plats préférés
des enfants

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'ici et d'ailleurs

