

Menus du restaurant scolaire / octobre 2017

SEMAINE 2 au 6 octobre 2017

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------|-----------------------------|
| Menu BIO | | | | |
| Déjeuner | | | | |
| Macédoine mayonnaise | Carottes râpées vinaigrette | Endive vinaigrette | Celeri BIO | Concombre vinaigrette |
| Hoki pané | Sauté de porc | Saucisse knack | Quenelle BIO | Filet de lieu à la tapenade |
| Haricots beurres persillés | Brocolis | Purée BIO | Riz BIO | Coquillettes BIO |
| Yaourt | Camembert | Rondelé | Gouda BIO | Fondu président |
| Fruit | Tarte au citron | Flan nappé caramel | Compote BIO | Fruit |

SEMAINE du 16 au 20 octobre 2017

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------|---------------------|---------------------|------------------|---------------------------|
| Menu local | | | | |
| Déjeuner | | | | |
| Tomate vinaigrette | Taboulé | Salade de pâtes BIO | Pâté de campagne | Iceberg |
| Pennes végétarienne | Hoki pané et citron | Nuggets de volaille | Sauté de dinde | Lasagne |
| *** | Carottes navets | Epinards | Purée de potiron | Bolognaise |
| Tomme de vézouze | Croc lait | Edam | Carré de l'es | Yaourt nature |
| Mousse chocolat | Fruit | Fruit BIO | Compote | Moelleux pommes spéculoos |

SEMAINE du 9 au 13 octobre 2017

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| SEMAINE DU GOUT / LES 5 CONTINENTS | | | | |
| Déjeuner | | | | |
| Salade mexicaine | salade de riz BIO | Choux blancs sauce mang | Salade chinoise | Salade italienne |
| Chicken wings | Rougail de saucisse | Keftas d'agneau | Colin au lait de coco | Stroganoff de boeuf |
| Pommes potatoes | Colombo de carottes | Courgettes et semoule à l'orientale | Riz cantonnais | Petits pois façon paella |
| Fromage blanc | Cotentin | Yaourt nature | Fraidou | Bon lorrain |
| Cookie | Ananas frais | Jus de fruits | Fruit BIO | Beignet choco noisette |



Issu de l'agriculture biologique

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

