

**Semaine du 02 au 06 Mars**

LE JOUR DU VEGE				
Concombre au maïs	Carottes râpées Local	Endives aux croûtons	Salade de riz Bio	Salade hollandaise
Jambon grillé	Boulettes de bœuf sauce provençale Bio	Poulet sauce Montboissier	Nuggets de blé	Filet de colin meunière et citron
Tarte aux trois fromages	Pané de blé fromage épinards	Quenelles natures sauce tomates		Escalope de poulet sauce Montboissier
Haricots verts Bio	Courgettes Bio à la persillade	Coquillettes	Julienne de légumes	Purée de brocolis
Fromy	Brie	Yaourt nature Bio	Edam	Fromage blanc
Fruit	Flan chocolat	Compote de pommes et bananes	Tarte au chocolat	Fruit Bio

**Semaine du 09 au 13 Mars**

LE JOUR DU VEGE				
Chou rouge vinaigrette	Rémoulade mystère	Salade verte à la mimolette	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson sec et cornichon Terrine de légumes
Rôti de bœuf	Haut de cuisse de poulet rôti	Omelette nature Bio	Galopin de veau grillé	Filet de hoki sauce tomate
Tarte aux légumes	Nuggets de blé		Filet de colin meunière	
Semoule Bio à la tomate	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Farfalle Bio	Petits pois Bio
Petit moulé	Gouda Bio	Croc' lait	Camembert Bio	Fromage frais nature sucré
Crème dessert à la vanille	Fruit Bio	Yaourt aromatisé	Gâteau basque	Fruit

**Semaine du 16 au 20 Mars**

LE JOUR DU VEGE				
Œufs durs sauce tartare	Salade de pommes de terre	Mais vinaigrette terroir	Salade carottes piccalilli	Salade de carotte, betterave et kiwi
Macaronis Bio à l'andalouse	Saucisse Knack	Rôti de dinde au jus	Carbonnade flamande	Waterzooï de poissons
	Nuggets de poisson	Omelette nature	Pavé du fromager à l'emmental	
	Carottes Bio à la crème	Boulgour pilaf	Choux de Bruxelles	Riz pilaf 4 épices speculoos
Brie	Munster	Edam	Saint-Paulin Bio	Fondu Président
Fruit	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes	Gaufre fantasia	Yaourt aux fruits

**Semaine du 23 au 27 Mars**

LE JOUR DU VEGE				
Salade brésilienne	Coleslaw	Saucisson à l'ail Sardines à l'huile	Tomme Bio mozzarella	Torti à la niçoise
Omelette nature Bio	Palette de porc sauce diable	Nuggets de volaille	Sauté de dinde sauce tomates poivrons	Filet de colin à la tapenade
	Quenelles natures forestière	Nuggets de blé	Filet de lieu sauce crème	
Epinards Bio à la crème	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Riz Bio à la sauce tomate	Petits pois saveur du midi
Coulommiers	Petit moulé	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Vache qui rit
Liégeois au chocolat	Fruit Bio	Fruit	Gâteau au chocolat et orange (Sarran)	Compote de pommes abricots Bio

**Sans viande sans porc de couleur Bleu**
**Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont**


Le GAEC de Salm ( Vieux moulin ) pour les yaourts  
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 salaison

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX

Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO


**Les fermiers lorrains**