

Semaine du 02 au 06 Septembre 2019					Semaine du 09 au 13 septembre 2019				
concombres / chou rouge	salade verte croutons/endives	haricots verts au maïs	pasteuse /melon BIO	pâté de foie /roulade de volaille	carotte rapées/céleri	salade coleslaw/betteraves BIO	tomates vinaigrette BIO	taboulé/salade de riz (semoule et riz bio) BIO	salade verte/concombres vinaigrette
émincée de dinde provençale	Hachis parmentier	macaronis dinde et mimolette	roti de porc	colin meunière	saucisse fumée	galopin de veau	sauté de bœuf	wings de poulet	pavé de colin au basilic
riz créole BIO		(macaronis bio) BIO	courgettes	ratatouille	purée de pommes de terre	haricots verts	riz pilaf	petits pois	carottes au cumin BIO
emmental BIO	camembert	fromage blanc	fromage BIO	fromage blanc BIO	fromage frais	brie	gouda BIO	fraidoux	yaourt nature sucré
compote de pommes/ fruit au sirop	flan vanille/yaourt aromatisé	fruit BIO	bande marbrée/tarte	mirabelles	pomme /poire BIO	liégeois vanille ou flan nappé	cocktail de fruits	tarte au flan/aux pommes	questche/ pomme
Semaine du 16 au 20 septembre 2019					Semaine du 23 au 27 septembre 2019				
					pain bio				
œuf /thon mayonnaise	céleri remoulade/carottes rapées	tomates au basilic	Coquillettes sauce cocktail/salade de poisson	salade printanière/courgette râpée	concombres/chou blanc	salade verte/endives au fromage	betteraves	pastèque/melon	pâté de campagne/terrines de légumes
tortie méditerranéenne BIO	kefta d'agneau à la tomate	roti de porc au jus	nuggets de volaille	suprême de hoki	raviolis au fromage	roti de dinde au jus	rougail saucisse	sauté de bœuf	colin sauce basquaise
(plat végétarien)	semoule	pommes persillées	brocolis	blé		petits pois carottes	courgettes	courgettes orientale	riz pilaf
fromage blanc	petit cotentin	fromage frais	gouda	brie	tome BIO	yaourt arôme	fromage blanc	camembert	fromage blanc
kiwi/orange	compote pommes compote poires	beignet au chocolat	banane/pommes	flan nappé/flan chocolat	mousse choco/creme vanille	pomme/prune	fruit	moelleux chocolat/barre bretonne	poire locale/kiwi



**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**