

## L'APIcurien

novembre - décembre 2015

J'aime les produits de ma région

Code couleur et origine des produits

la Lorraine

## נט נט Lorrain Le produit bio peut également provenir d'une région limitrophe Nouvelle recette Préparation contenant du porc Elu par les enfants "meilleur produit local" Nouveau produit Lorrain et Bio\*

## du 2 au 6 novembre 2015

Poire du Pays	Le Bon Lorrain	Coquillettes au poulet sauce tomatée	Chou blanc mayonnaise	Lundi 2	1
Crème dessert chocolat	Camembert Royal	Filet de poisson meunière Petits pois persillés	Salade de pommes de terre au cervelas *	Mardi 3	
Oreillons d'abricots au sirop	Vaillotte nature	Couscous gami Semoule Légumes couscous	Salade verte aux croûtons	Mercredi 4	
Tarte Chocolat - Corn Flakes	Fromage blanc d'Alsace sucré	Sauté de bœuf VTL sauce Grand-mère Coquilles de lentillons Carottes à l'Anglaise	Céleri vinaigrette	Jeudi 5	
Compote pomme-fraise	Brie Maubert	Sauté de volaille sauce suprême Pommes de terre persillées	Méli-mélo endives et batavia	Vendredi 6	Menu local

Flan chocolat	Emmental râpé	Pâtes à la carbonara *	Chou rouge vinaigrette	Lundi 16		
Fruit de saison	Yaourt à la myrtille	Sauté de volaille sauce curry léger Carottes persillées	Salade de riz au mais	Mardi 17	découvertes o	an lo al
Petit-suisse sucré	Tomme du Saintois nature	Sauté de bœuf à la tomate Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Salade de soja vinaigrette	Mercredi 18	découvertes des cucurbitacées !	an 19 an 20 movembre 2012
Fruit de saison	Tomme au sureau	Marmite de poisson sauce légère à la moufarde Semoule	Potage à la courge musquée de Provence et croûtons	Jeudi 19	Découverte des	
Cake à la courge Butturnut et chocolat	Le Bon Lorrain	Steak haché sauce brune Farelles à l'épeautre	Céleri rémoulade	Vendredi 20	Découverte des cucurbitacées l Menu 100% Bio	

# du 30 novembre au 4 décembre 2015

				100 100
Fruit de saison	Brique Maubert	Tortellini carne sauce napolitaine	Macédoine mayonnaise	Lundi 30
Fruit de saison	Tomme du Saintois nature	Choucroute garnie (chou, pommes de terre, viennoise*)	Salade verte et maïs	Mardi 1er
Yaourt brassé à l'orange	Mimolette	Daube de bœuf VTL Carottes à l'ail	Salade de pépinettes	Mercredi 2
Pain d'épices maison et mandarine	Tomme de Vezouze	Sauté de poulet sauce mornay Pommes noisettes	Velouté de potiron	saint Nicolas  Jeudi 3
Fruit de saison	Fromage blanc d'Alsace sucré	Dos de colin sauce légère à la moutarde Riz créole	Chou rouge vinaigrette	Vendredi 4

## Betteraves rouges vinaigrette Penne à la bolognaise Emmental râpé Mercredi 11 Jour férié Meriu 100% Bio Jeudi 12 Tarte Tomme de Vezouze

Julienne de légumes Pommes vapeur

Bœuf sauce basquaise

Cassolette de poisson citron Jardinière de légumes

Lundi 9

Mardi 10

Vendredi 13

Carottes râpées vinaigrette

découvertes des cucurbitacées!

du 9 au 13 novembre 2015

Taboulé

	2	
•	-	
	_	-
•	_	•
-		
	_	
	ì	
•	•	•
-		-
	•	
•		•
	-	
	~	
	24	
	_	
	•	
	•	•
	_	
	-	_
	_	
	_	•
	_	
	_	•
	-	
		7
	4.1	п
		4
	100	
		40
	-	
	_	
	-	
	•	e.
	~	•
		•
		_
	_	
	-	
		_
	5	
		4

Nappé caramel

Fruit de saison

Fruit de saison Bio

Compote nimes-ananas et biscuit

Tomme d'Alsace

Crème dessert caramel	Altesse	Rôti de bœuf sauce fromagère Coquillettes Epinards en béchamel	Carottes râpées vinaigrette au jus d'orange	Lundi 23	
Fruit de saison	Royal crémeux	Omelette aux poimmes de terre Petits pois à l'ail	Jambon blanc LR *	Mardi 24	
Mousse au chocolat	Brie	Pilons de poulet sauce ketchup Purée de légumes verts	Consommé vermicelles	Mercredi 25	
Pomme de pays	Yaourt aromatisé à la fraise	From'chaud Pommes vapeur	Endives vinaigrette	Jeudi 26	Menu local
Marmite quetsches- mirabelles et madeleine de Liverdu	Petit Gros Lorrain	Poisson meunière Haricots beurre persillés	Salade de pâtés	Vendredi 27	

## du 7 au 11 décembre 2015

Crème dessert vanille	Fromage fondu	Emincé de veau marengo Penne	Coleslaw	Lundi 7	
Fruit de saison	Camembert Royal	Dos de colin sauce bonne femme Pommes vapeur Epinards béchamel	Potage alphabet	Mardi 8	
Salade de fruits	Le Bon Lorrain	Marmite de volaille picarde Lentilles à la crème	Salade verte vinaigrette à l'orange	Mercredi 9	
Fruit de saison	Barkass	Boul'agneau à la tomate Semoule aux épices douces - Brunoise de légumes à l'huile d'olive	Tarte roug'chou	Jeudi 10	
Tarte aux quetsches	Yaourt brassé à la banane	Bœuf Bourguignon  Gratin de légumes d'antan façon dauphinois	Endives vinaigrette au Melfor	Vendredi 11	Menu local

## du 14 au 18 décembre 2015

					2.3
	Pomme de pays	Yaourt brassé à l'abricot	Tartiflette * (pommes de terre, fromage tartiflette, lardons)	Céleri râpé vinaigrette	Menu local Lundi 14
	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Boulettes de bœuf à la provençale Penettes	Potage de légumes verts	Mardi 15
1	Compote pomme-cassis et biscuit	Tomme noire	Aiguillettes de volaille sauce aux petits légumes Gratin de brocolis	Salade de cœur de blé	Mercredi 16
	Bûche de Noël maison poire-chocolat	Gros Lorrain	Sauté de pintade sauce crémeuse à la démentine Pommes duchesse	Chiffonnade d'iceberg aux dés de pommes	Menu de Noël *
	Compotée de fruits de Lorraine	Tomme du Saintois	Hachis Parmentier	Salade de soja au maïs	Wendredi 18