



Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2015				Semaine du 7 au 11 décembre 2015			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine Océane	Salade d'endives	Dips de carottes sauce aneth	Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, jus de citron, olive, poivrons rouge et vert, maïs, basilic)	Salami/ Condiment	Salade verte aux croûtons	Salade antilles (Iceberg, croûtons, ananas, jus de pamplemousse)	Duo de carottes et navets sauce ail
Gratin de pâtes à la volaille	Potée alpine (sauté de bœuf, carotte, oignon, pomme de terre, laurier, navet, chou vert)	Galopin de veau grillé	Colin pané sauce tartare	Escalope de dinde	Daube de bœuf	Nuggets de dinde	Filet de colin sauce crème curry
		Pommes Rôties	Epinards à la béchamel	Petits pois	Riz Créole	Fondue de poireaux	Semoule berbère
Yaourt nature	Petit Brie	Cotentin	Croûte noire	Tomme de vézouze	Gouda	Munster	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote de pomme	Gâteau de semoule	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Clafoutis Cerises	Fruit de saicon

Semaine du 14 au 18 décembre 2015				Semaine du 21 au 25 décembre 2015			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Charcuterie	Mesclun croûtons, miel et brebis	Œuf dur Mayonnaise	Salade verte au maïs	Salade de betteraves et d'endives	Pâté de campagne	<b>FERIE</b>
Saucisse lorraine	Cubes de saumon à la crème	Emincé de dinde sauce pain d'épices	Rôti de bœuf	Paupiette de veau	Rôti de porc sauce charcutière	Lasagne de bœuf	
Flageolets à la tomate	Haricots verts	Pommes Rissolées	Carottes	Printanière de légumes	Coquillettes	***	
Edam	Fondu Président	Le bon Lorrain	Yaourt nature	Tomme Grise	Fondu président	Yaourt nature	
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Bûche de Noël au chocolat	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	



**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 ( 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  
 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