




Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2015



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de choux rouges et blancs	Concombre à la crème	Salade corinne (riz, dinde, maïs)	Macédoine de légume vinaigrette
Sauté de bœuf à la mirabelle	Saucisse lorraine	Nuggets de poisson	Torti à la bolognaise
Carottes en persillade	 Purée	Fondue de poireaux	
Yaourt nature	Munster	Fromage blanc	Croûte noire
Fruit de saison	Compote de pommes fraises	barre marbrée	Fruit de saison

Semaine du 12 au 16 octobre 2015

SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate pesto	Salade d'artichauts	Salade italienne	Charcuterie
Pasta primavera 	Mijoté de bœuf à la romaine	Sauté de dinde à la milanaise	Filet de colin au basilic
	Gratin d'aubergine à la mozzarella	Carottes fraîches persillées	Riz du delta du Pô
Edam	Yaourt nature	Fromage blanc	Gorgonzolla
Mousse framboise	Fruit de saison 	Poire abate	Salade Arlequin


Semaine du 26 au 30 octobre 2015

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Endive à la mimolette	Taboulé	Salade coleslaw (carottes, chou blanc)
Hachis parmentier	Galopin de veau grillé	Omelette aux fines herbes	Beignet de poisson et citron
***	Haricots verts 	Purée de brocolis	Epinards béchamel 
Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes	Gouda	Yaourt
Abricots au sirop	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Compote

Semaine du 5 au 9 octobre 2015

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
œuf sauce mayonnaise	Râpé chou rouge sauce enrobante échalote	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
Galopin de veau grillé	Sauté de porc à la forestière	Sauté de bœuf mironton	Blanquette de poisson
Pêlé mêlé provençal	Coquillettes	Poêlée du jardin	Semoule
Fraidou	Tomme	Camembert	Yaourt nature
Fruit de saison	Poire au caramel	Tarte aux pommes	Compote de fruits

Semaine du 19 au 23 octobre 2015

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)	Chou fleur et sa sauce du verger (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Carottes râpées vinaigrette maison	Œufs durs et macédoine de légume
Pavé de colin sauce citron	Longe de porc à la provençale	Cordon bleu	Chili con carne
Purée de céleri	Lentilles	Chou braisé	Riz Créole et haricots rouges
Fraidou	Yaourt nature	Croc lait	Tomme
Entremet vanille	Fruit de saison	Tarte au flan 	Fruit de saison

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

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

La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO

Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc

Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre

