

Semaine du 1^{er} au 5 février 2016

Menus FEVRIER 2015

VACANCES D'HIVER
Semaine du 8 au 12 février 2016



Menu Végétarien	CHANDELEUR	MERCREDI	NOUVEL AN CHINOIS	JEUDI	VENDEDI	LUNDI	MENU LOCAL	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
Betteraves mimosa	Endives aux pommes	Céleri rémoulade	salade au soja	Chou rouge vinaigrette maïsc	Chou rouge vinaigrette maïsc	Riz à la Niçoise	Salade verte aux croûtons	Macédoine de légume	Carottes râpées vinaigrette maison	Betteraves et Maïs
pâtes vegeterienne (pasta primavera)	Nuggets de dinde	Hachis Parmentier	Sauté de porc sauce caramel	Filet de lieu à l'américaine	Filet de lieu à l'américaine	Omelette	Saucisse Lorraine	Rôti de dinde au jus	boules au boeuf mironton	Filet de colin sauce crème curry
Yaourt nature	Choux fleur à la béchamel	*****	riz cantonais	Haricots verts à la tomate	Haricots verts à la tomate	Epinards à la crème	Purée de carottes maison	courgettes	Macaroni	Semoule
Fruit de saison	Petits suisses	Camembert	Cotentin	Tomme Blanche	Tomme Blanche	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Paulin	Yaourt nature
	Crêpe au sucre	Compote Pomme/ Poire	Ananas au sirop	Gateau de Riz Caramel	Gateau de Riz Caramel	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Flan nappé	Fruits au sirop	Fruit de saison

VACANCES D'HIVER
Semaine du 15 au 19 février 2016

Semaine du 22 au 26 février 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
Salade coleslaw (chou blanc, carottes)	Œuf sauce aurore	Pamplemousse	Salade antilles (Iceberg, croûtons, ananas, jus de pamplemousse)	Choux blancs mayonnaise	Taboulé à l'Oriental	Carottes râpées vinaigrette maison	Salade verte	Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Salami/ Beurre
Dinde basquaise	Carbonnade flamande	Paupiette de saumon sauce crème	Spaghetti à la carbonara	Pavé de lieu sauce crème	Cordon bleu	Boules Boeuf bourguignon	Sauté de porc au cum	Hachis Parmentier (purée bio)	Filet de lieu à l'oseille
ratatouille	pommes de terre	Bulgour aux petits légumes	Carottes infusion colombo	Carottes infusion colombo	Haricots verts	Petits pois	Julienne de légumes	Le bon lorrain	Riz pilaf
Camembert	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc	Edam	Yaourt nature	Coulommiers	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Compote de pomme à la Cannele	Yaourt nature
Flan à la vanille	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Tarte aux Pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Eclair au chocolat		Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL

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



