

Semaine du 31 août au 4 septembre 2015

Semaine du 7 au 11 septembre 2015



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate ciboulette	Concombre vinaigrette maison	Betteraves vinaigrette agrumes	Carottes râpées vinaigrette maison	Salade du maraîcher (batavia)	Pâté de campagne	œuf mayonnaise	Tomate vinaigrette maison
Poulet sauce mimolette	Galopin de veau grillé	Cocotte de bœuf aux poivrons	Filet de colin meunière	Cordon bleu	Hachis Parmentier	Saucisse fumée	Hoki pane et son quartier de citron
Haricots verts	Pomme rôty	Torsades	Courgettes saveur du midi	Petits pois		Riz	Epinards à la crème
Fraidou	Brie	Yaourt nature	Fondu Président	Fromage blanc	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Le bon lorrain
Compote de pommes	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Barre Bretonne	creme dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux fruits

Semaine du 14 au 18 septembre 2015

Semaine du 21 au 25 septembre 2015

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves aux œufs durs	<b>Menu Local</b> Duo de crudités (carottes, céleri)	Salade parmentière	Concombre vinaigrette maison	Carottes râpées vinaigrette maison	taboulé	Tomate au fromage blanc	galantine de volaille
Raviolis de volaille	Sauté de bœuf au paprika	Colombo d'agneau (boulettes)	Curry de colin à l'indienne	Omelette au fromage	Jambon braisé	Rôti de bœuf	Filet de colin meunière
***	pommes cubes	Carottes vichy	Purée	Pomme vapeur	Haricots beurre en persillade	Courgettes saveur Antillaise	Riz Créole
Saint Paulin	Yaourt nature	Cotentin	Tomme de la fromagerie de Blamont	Rondelé nature	Yaourt aromatisé	Edam	Munster
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Pêche au sirop	Compote	Fruit de saison	Brownies	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