

Menus du 02 au 06 Mars 2020

LE JOUR DU **vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte croustons	Potage paysan (carottes, courgettes , poireaux, pommes de terre , oignons)	Céleri rémoulade	Salade coleslaw (carottes , chou blanc)	Salade de pommes de terre
Pâtes à la carbonara (crème, lardons, oignons)	Chili végétarien (Riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs , cumin)	Quenelles nature sauce provençale (tomate, herbes de Provence , oignons, olive)	Galopin de Bœuf sauce bourguignonne (carottes, champignons)	Calamars à la romaine - citron
s/porc: Pâtes à la carbonara de thon		Haricots verts persillés	Purée	Poêlée de légumes
Camembert	Lingot d'or	Crème dessert chocolat	Croq lait	Petit suisse sucré
Compote pomme abricot	Poire Orange	Barre bretonne	Entremet au caramel	Pomme

Produit bio



Label Rouge



Viande du Terroir Lorrain



Fromage AOP



viande française



Race à viande



Produit local



Pêche issue du développement durable



Recette des chefs



Recette Ducasse



Fabrication sur place

Menus du 09 au 13 Mars 2020

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade et cœur de palmier	Salade de haricots verts	Chou rouge sauce enrobante échalote	Salade farandole	Salade de Carottes râpées
Couscous végétarien (semoule, pois chiche, légumes couscous, tomate, raisins)	Paupiette de veau sauce échalote	Colombo de porc (oignons, poivrons, crème, colombo) s/porc: galopin de boeuf	Steak haché de saumon sauce citron	Saucisses s/porc: From chaud
	Coquillettes	Pommes rissolées	Riz aux petits légumes	Lentilles
Pont l'évêque	Yaourt arôme	Tome	Emmental	Fraidou
Crème dessert caramel	Orange	Compote de pomme	Cake poire et pépites de chocolat	Pomme

Produit bio
Label Rouge

Viande du Terroir Lorrain
Fromage AOP






















Race à viande
Pêche issue du développement durable

Produit local
Viande de France

Recette des chefs
Recette Ducasse



Fabrication sur place

LE JOUR DU  **Vege**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Salade de mâche et maïs	Taboulé	  Œuf dur sauce piccalili (crème, chou fleur, carottes, cornichon, vinaigre, paprika)	 Salade d' endive et mimolette
  Poulet rôti au jus	 Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, ciboulette, muscade, raz el hanout)	 Colin meunière - citron	   Bœuf façon carbonade (oignons, laurier, thym)	 Moules à la crème
 Macaronis		 Carottes à la crème	 Choux de Bruxelles aux lardons	 Riz
 Fromage blanc sucré	 Carré de l'Est	Edam	 Maroilles	 Fromage frais sucré
 Kiwi	Pêche au sirop	Poire	 Mousse chocolat façon Liégeoise	Gaufre liégeoise

Produit bio 
Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 
Fromage AOP 

Race à viande 
Pêche issue du développement durable 

Produit local 
Viande de France 

Recette des chefs 
Recette Ducasse 

 Fabrication sur place

Menus du 23 au 27 Mars 2020

LE JOUR DU vege		REPAS DE PRINTEMPS		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Salade de Chou rouge	Salade de riz niçois	Carottes à la méridionale	Céleri sauce fromage blanc
Parmentier de légumes (lait, pommes de terre, brocolis, carottes, maïs, aubergines, chou vert, oignons,)	Escalope de dinde au curry	Bœuf en daube (tomate, carottes, oignons)	Filet de colin sauce coco	Cheesburger
	Papillons	Haricots beurre	Brocolis saveur jardin (tomate, ciboulette)	Pommes sourire
Yaourt aromatisé	Munster	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre
Madeleine	Pomme	Banane	Tarte abricotine	Compote pomme fraise

Produit bio
Label Rouge

Viande du Terroir Lorrain
Fromage AOP

Race à viande
Pêche issue du développement durable

Produit local
Viande de France

Recette des chefs
Recette Ducasse

Fabrication sur place