MENUS JANVIER 2016

elior

Semaine du 4 au 8 janvier 2016

Epiphanie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Composée	tarte au fromage	Salade d'endives	Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Betteraves vinaigrette BIO
Raviolis à la Volaille	Sauté de bœuf en estouffade	Omelette BIO	Longe de porc aux herbes	Pavé de colin sauce safranée
Fromage rapé	Haricots beurre saveur Orientale	Pommes grenailles	Pêle mêle provençal	Riz Créole BIO
Coulommiers	Fromage blanc BIO	Gouda	Yaourt nature	Fondu Président
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Galette des rois	Fruit de saison BIO

Semaine du 11 au 15 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz coloré BIO (riz,tomate, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Salade antilles (Iceberg, croûtons, ananas, jus de pamplemousse)	Salade verte au maïs	Potage BIO	Duo de carottes et navets sauce ail (carottes, navets, fromage blanc, mayonnaise, ail)
Galopin de veau	Sauté de bœuf à la forestiére	Jambon blanc et cornichon	Emincé de Poulet sauce mimolette	Colin pané et 1/4 de citron
Choux-fleurs persillés BIO	Semoule BIO	Pâtes torsadées BIO	Pommes Rissolées	Epinards à la crème BIO
Gouda	Tartare ail et fines herbes	Tomme de vézouze	Yaourt aromatisé	Petit brie
Fruit de saison	Créme à la vanille	Compote de pommes	Fruit de saison	Moelleux Pommes/ n

Semaine du 18 au 22 janvier 2016

Menu Local

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage BIO	Salade ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)	Crépe au fromage	Salade coleslaw	Iceberg vinaigrette orientale
Filet de lieu à la tapenade	Sauté de bœuf au paprika	Nuggets de poisson	Sauté de porc à moutarde	Penne à la bolognaise
Boulgour à la Canarienne (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Carottes persillées	chou vert braisé	Purée d BIO leri	
Yaourt nature	Munster	Fondu Président	Croûte noire	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison

Semaine du 25 au 29 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpée sauce aneth	Salade de pdt locale	Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche)	Potage BIO
gratin de pâtes (aux Dés de Dinde)	Hoki pané et son quartier de citron	saucisses mée	émincée de bœuf	Pavé de colin sauce nantua
	Haricots verts BIO	Lentilles	Brocolis	Riz de BIO nd-mère
Saint Paulin	Yaourt nature	camembert	Yaourt aromatisé	Edam
compote pomme à la cannelle	Fruit de saison	Entremets à la vanille	Tarte au chocolat	Fruit de saison

RECETTE MAISON — PRODUITS LOCAUX — BIO *Produit issu de l'agriculure 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 (Herbeviller) 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