

Menu Novembre 2016

Semaine du 31 octobre au 4 novembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette maison		Crêpe fromage	Chou rouge râpé sauce enrobante échalote	Pâté de campagne
Poulet sauce Montboissier		Colin sauce basquaise	Chili con carne	hoki pané et citron
Penne au beurre 	FERIE	Haricots verts 	Riz Créo	Epinards béchamel
le bon lorrain		Yaourt aromatisé	Fondu Président	Emmental
Liégeois à la vanille		Fruit de saison 	Eclair	Fruit de saison

Semaine du 7 au 11 novembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs aux deux poivrons	Pamplemousse	Salade pyrénéenne (salade verte, tomme des pyrénées, emmental, croûtons, ail)	Soupe de légumes	
nuggets de poisson et sachet de ketchup	Sauté de bœuf au paprika	Boulettes d'agneau à la tomate	Jambon blanc et cornichon	FERIE
coquillettes	Potiron en purée	Carotte BIO infusion colombo	Ragoût pommes de terre et haricot blancs	
Tomme de vache 	edam	Fromage blanc	St Môret	
fruit de saison	compote de poire	clafoutis	orange	

Semaine du 14 au 18 novembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Local VÉGÉTARIEN				
rosette	Salade verte aux œufs	Endive	Salade Choubidou (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)	Potage de légumes
Filet de lieu à la tapenade	Tortis à l'indienne	Escalope de porc aux champignons	Paupiette de veau sauce violette	Tajine de bœuf
Choux fleurs persillés		Riz	Purée violette	semouli
six de savoie	Munster	Fondu Président	Edam	Brebis crème
Fruit de saison	Compote de pommes	Cocktail de fruits	Yaourt aux myrtilles	Fruit de saison

Semaine du 21 au 25 novembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Carottes râpées	Salade verte et maïs	Choux blanc mayonnaise	Macédoine vinaigrette
Cordon bleu	Curry de colin	Saucisse fumée	Bœuf bourguignon	Blanquette de dinde
pomme de terre vapeur	Boulgour aux petits légumes	Lentilles	Poêlée du jardin	Pâtes farfallas
brie bio	Fraïdou	Tomme locale	Camembert	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	flan nappé au caramel	pêche au sirop	Gateau d'anniversaire	Fruit de saison
			Brownie	

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Les fermiers lorrains

Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts
Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc
Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre
Masson producteur(Faulx) pour les fruits
Saveurs fruitières d'Antan pour les compotes

La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO

La fromagerie de l'Hermitage (Bulgnéville) pour le munster



Les éleveurs de la viande du Terroir Lorrain

La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX

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

