

Semaine du 30 janvier au 3 février 2017					Chandeleur	FEVRIER 2017					Semaine du 6 au 10 février 2017				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI					
VEGETARIEN															
Betteraves vinaigrette 	Duo de carottes sauce fraîcheur (carottes, mayonnaise, fromage blanc, cumin, jus de citron, sauté de poireaux)	Céleri rémoulade	Salade d'endives	Potage aux légumes		Salade de lentilles	Salade verte au fromage	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette maison 	Potage BIO					
pates andalouse 	Cordon bleu	Cocotte de bœuf aux poivrons	Saucisse fumée	Filet de lieu à l'américaine		Œufs durs béchamel	curry de colin	Rôti de dinde au jus	Bœuf bourguignon 	Jambon					
Purée de brocolis	Lentilles	Carottes forestières BIO	Yaourt nature	Blé BIO		Epinards à la crème	Semoule aux petits légumes	Jardinière de légumes	Macaroni BIO	Pomme de terre au four					
Cotentin	Camembert	Croc lait	Munster	Fruit de saison		Fraïdou	Petit brie	Saint Paulin	Tomme de vézouze	Fromage blanc					
Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire : Gâteau au chocolat	Compote de pommes	Crêpe à la confiture	BIO		Fruit de saison	Yogurt et coulis de fruit	Salade de fruits frais	Fruit BIO	Chou vanille					

Semaine du 13 au 17 février 2017					Vacances de février 2017					Semaine du 20 au 24 février 2017				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (carotte, chou blanc) 	Taboulé à la semoule BIO	Salade verte au maïs	Betteraves vinaigrette BIO	Saucissons secs						Potage	Carottes râpées vinaigrette maison 	Bio bri rémoulade	Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Salade pâtes BIO
Poulet basquaise 	Boeuf flamande	Filet de hoki pané et citron	Pâtes à la carbonara	Pavé de lieu sauce crème	Nuggets de dinde	Hamburger de veau	Sauté de porc à la moutarde	Hachis Parmentier						Filet de colin sauce crème curry
Piz créole BIO	Choux de bruxelles	Haricots beurre saveur du midi	BIO	Carottes infusion colombo	Polenta au beurre	Petits pois BIO	Julienne de légumes							Chou fleur
Camembert	Tartare ail et fines herbes	Edam	Coulommiers	Yaourt nature	Munster	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Fondu Président						Fromage blanc
Flan à la vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Quatre quart	Fruit de saison	Gâteau de riz	Cookies chocolat aux épices	Compotée de pomme meringuée	Fruit de saison					



Issu de l'agriculture biologique



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 producteurs( 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 ( Janville ) 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

