Décembre 2017

SEMAINE du 4 au 8 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Potage cultivateur	Céleri rémoulade	Œufs lilas betterave (BIO)	Chou rouge	Taboulé méridional (BIO)
Ravioli à la volaille	Boule bœuf sauce tomate (BIO)	Blé à l'andalouse (BIO)	Galopin de veau grillé	Filet de colin meuniére
***	Créme de potiron	***	Pomme roty	Légumes à l'asiatique
(BIO) Petit suisse nature	Petit Brie	Yaourt aromatisé	Cotentin	Tomme
(BIO) Fruit de saison	Dougnut's	Abricot au sirop	Compote	Fruit

SEMAINE du 11 au 15 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Salade de papillons au pistou (BIO)	Salade verte	Sardine beurre	Potage aux légumes	Carottes sauce fraicheur
Boulettes d'agneau à la provençale	Chili con carné Bœuf	Carré de porc	Nuggets de volaille	Tajine de colin
(BIO) Haricots verts	Riz créole (BIO)	Chou vert braisé et pdt.	Courgettes saveur du midi	Semoule berbére (BIO)
Buchette de chévre	(BIO) Gouda	Yaourt nature	Fondu Président	(BIO) Fromage blanc
Fruit de saison	Mousse chocolat noir	Ananas frais	Tarte noix de coco	Compote de poire (BIO)

SEMAINE du 18 au 24 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	
Déjeuner				
Choux rouges	Salade de pomme de terre à l'emmental	Salade verte	Mousse de canard	Salade de pâtes (BIO)
Palette de porc à la diable	Œufs durs béchamel (BIO)	(BIO) Spaghettis à la bolognaise	Emincé de dinde sauce aux marons	Hoki pané
(BIO) Purée	Epinards à la créme (BIO)	***	Pomme noisette	Choux fleur
Edam	Yaourt nature	Coulommiers	Brie	Fromage blanc (BIO)
Entremet chocolat	Fruit	Fromage blanc fruité	Bûche chocolat caramel	Fruit de saison

Anniveraire

(BIO) Produit BIO LOCAL — PRODUITS LOCAUX — RECETTE MAISON — (BIO) Issu de l'agriculture biologique

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Les fermiers lorrains

Paysan Bio Lorrain

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 fruitiéres d'Antan pour les compotes

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
PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX
Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO