janvier 2018

SEMAINE du 08 au 14 janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	les rois			
Déjeuner				
Taboulé BIO	Salade verte aux croûtons	paté fermier	Céléri râpée vinaigrette maison	Chou rouge râpé sauce échalot
Emincés de dinde	saucisse	Colin meunière	Sauté de bœuf mironton	Filet de lieu sauce nantua
Choux fleurs persillés	lentilles BIO	printanière	carottes	riz créole BIO
Fraidou	Bon lorrain	Brie local	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison BIO	Galette des rois	yaourt aux fruits	Compote BIO	Flan nappé caramel

SEMAINE du 15 au 21 janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu Local	
Déjeuner				
Potage maison	Salade verte au maïs	concombres	carottes rapées	salade de pdt
bolognaise de boeuf	hoki pané	roti de veau	Echine de porc à la diable	poulet roti
Torsades BIO	petits pois	Courgettes Mexique	Purée BIO	épinards béchamel BIO
Munster	Tartare ail et fines herbes	fondu président	Yaourt	Gouda BIO
Entremet vanille	cocktail de fruits	tarte citron	Compote de fruits locale	fruit

SEMAINE du 22 au 28 Janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Potage	Pamplemousse	Salade verte/oeuf	Betteraves BIO	Carottes sauce aneth
Steak haché de veau BIO	Emincé de bœuf aux carottes	Penne tandorri BIO	cordon bleu	Filet de lieu
riz pilaf	jeunes carottes BIO	***	ratatouille	Boulghour BIO
yaourt nature	Fromy	Croûte noire	Saint Moret	Six de Savoie
fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote BIO	Fruit frais	Gâteau marbré maison Gateau d'anniversaire

SEMAINE du 29 Janvier au 04 Février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				menu bio
Déjeuner				
salade verte	Potage	endives en salade	céléri rémoulade	taboulé aux crudités BIO
Jambon braisé	colin pané et citron	Sauté de bœuf	Boulettes d'agneau	Omelette
lembletille	Haricots beurre	semoule BIO	Coquillettes BIO	purée de pommes de terre BIO
Yaourt nature	Tomme de Vezouze	Camembert	Rondelé	fromage blanc BIO
Beignet	Fruit de saison BIO	Entremet caramel	Salade de fruits frais	fruit de saison

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

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

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

Les fermiers lorrains

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