Semaine du 5 au 9 janvier 2015

EPIPHANIE

elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette agrumes	roulade de volaille	Chou rouge sauce mangue (recette du chef étoilé, Michel Sarran)	Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Potage BIO
Cordon bleu	Sauté de boeuf bobotie	Omelette BIO	Rôti de porc aux herbes	Blanquette de colin sauce safran
Coquillettes BIO	Haricots beurre saveur Orientale	Pommes poêlées	Epinards à la crème	Riz Créole BIO
Coulommiers	Fraidou	Gouda	Yaourt nature	Fondu Président
Flan à la vanille	Fruit de saison BIO	Compote pomme cassis	Galette des rois	Fruit de saison

Plats préférés des enfants — **Innovation culinaire** — **Recettes développement durable** — **Recettes d'Ici et d'ailleurs**

Viande du terroir Lorrai — BIO Issu de l'agriculture Biologique — PRODUITS LOCAUX — RECETTE MAISON — Service de pain AB MARDI ET JEUDI — label rouge

Semaine du 12 au 16 janvier 2015

elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois, recette du chef étoilé Michel Sarran) BIO	Râpé violet sauce échalote (betterave, fromage blanc, mayonnaise, échalote)	Salade verte au maïs	Potage de légumes	BIO Carottes râpées aux accents du terroir
Hamburger de bœuf à la diable	Jambon blanc et cornichon	Sauté de boeuf à la napolitaine	Poulet sauce mimolette BIO	Colin pané et 1/4 de citron
Choux-fleurs persillés	Pâtes torsadées BIO	Petit pois carottes saveur du jardin BIO	Frites country	Pêle mêle provençal
Saint Paulin	Brebis crème	Croûte noire	Yaourt aromatisé	Petit Brie BIO
Fruit de saison	Compote de pommes	Riz au lait à la cannelle	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Plats préférés des enfants

Viande du terroir Lorrai BIO

Innovation culinaire

Issu de l'agriculture Biologique

Recettes développement durable

PRODUITS LOCAUX

RECETTE MAISON

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Service de pain AB MARDI ET JEUDI

label rouge

Semaine du 19 au 23 janvier 2015

elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche)	Pamplemousse	Iceberg à l'orientale	Betteraves vinaigrette maison	Potage
Filet de lieu à la tapenade	Sauté de bœuf au paprika	Saucisse Locale	Palette de porc à la provençale	Penne à la bolognaise
BIO Boulgour à la Canarienne (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Chou vert braisé BIO	Carottes à la ciboulette BIO	Purée BIO	
Fondu Président	Edam	Camembert	Cantafrais nature	Fromage blanc
Yaourt aromatisé	Tarte aux fruits	Pêche à la gelée de groseilles	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

Plats préférés des enfants

Viande du terroir Lorrai BIO

Innovation culinaire

Issu de l'agriculture Biologique

Recettes développement durable

PRODUITS LOCAUX

RECETTE MAISON

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Service de pain MARDI ET JEUDI

label Rouge

Des idées plein l'assiette

abel rouge

Semaine du 26 au 30 janvier 2015

elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pomme de terre	Carottes râpées BIO vinaigrette maison	Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Salade verte aux agrumes	Pain de légumes
Boulettes d'agneau au curry	Parmentier de poisson	Echine de porc	Rôti de boeuf	Pavé de colin sauce paela
Jardinière de légumes		Lentilles BIO	Choux-fleurs persillés BIO	Riz safrané BIO
Croc lait	Yaourt aromatisé	Munster	tome de la vezouze BIO	Coulommiers
Fruit de saison BIO	Pomme marmelade sirop d'érable	Compote d'abricots	Brownie	Fruit de saison

Plats préférés des enfants

Viande du terroir Lorrai BIO

Innovation culinaire

Issu de l'agriculture Biologique

Recettes développement durable

PRODUITS LOCAUX

RECETTE MAISON

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Service de pain AB MARDI ET JEUDI

label rouge