Menu de Juin 2015

Semaine du 8 au 12 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade tomates et épautre	Pastèque	Galantine de volaille	concombres au mais	Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)
boules de bœuf aux olives	Saucisse	sauté de bœuf à la mexicaine	Rôti de porc sauce poulette	Penne au saumon
Pêle mêle provençal	Purée	Courgettes fraîches persillées	riz aux carottes	
Petits suisses natures	Brie	Tome	Yaourt nature	Fondu Président
Chou vanille	Mousse chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 15 au 19 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette maison	sardine beurre	Taboulé	Tomate au fromage blanc	Concombre aux accents du terroir
cordon bleu de dinde	Sauté de bœuf bobotie	Beignets de calamars	Lasagne	Lieu à l'indienne
Haricots beurre saveur du jardin	Coquillettes	Julienne de légumes	***	Carottes fraîches persillées
Fraidou	Cotentin	Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme
Compote de pommes fraises	Fruit de saison	Fruit de saison	Pêche au sirop	Flan abricotine

Semaine du 22 au 26 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade aux croutons	Salade de riz colorée (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	melon	Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)	tarte au fromage
Hachis Parmentier	Sauté de porc	Blé base Andalouse	Estouffade de bœuf à la provençale	Filet de colin meunière
	Courgettes saveur du midi		Petits pois	Pêle mêle provençal
Edam	Yaourt nature	Coulommiers	Fondu Président	Yaourt aromatisé
Entremet à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier m	Fruit de saison

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois recette du chef étoilé Michel Sarran)	Carottes râpées vinaigrette maison	Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)	Tomates sauce mangue (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Assiette de salami
Nuggets de dinde	Gratin de macaroni au jambon	Omelette	lieu sauce citron	roti de beuf froid
Haricots verts		Pommes poêlées	Piperade/riz	chips
Brie	Saint Paulin	St morêt	Yaourt nature	tartare
Fruit de saison	Créme dessert chocolat	compote de pomme	Cookies chocolat aux épices	Fruit de saison

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

Service de pain AB — **viande du terroir Lorrain**

Les producteurs locaux de nos menus sont:

Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO
Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts *
La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO
La fromagerie de l'Hermitage (Bulgneville) pour le munster

La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison
Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc

Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre