Septembre 2015

elior

Semaine du 31 août au 4 septembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate ciboulette	Concombre vinaigrette maison	Charcuterie L[illegible]ine	Betteraves vinaigrette agrumes	Carottes râpées vinaigrette ma[illegible]
Poulet sauce mimolette	Galopin de veau grillé	Omelette BIO	Cocotte de bœuf aux poivrons	Filet de colin meunière
Haricots verts BIO	Pomme rôty	Ratatouille et semoule	Torsade BIO	BIO Courgettes saveur du midi
Fraidou	Brie	Edam	Yaourt natur[illegible]	Fondu Président
Compote de pommes	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Barre Bretonne

Semaine du 7 au 11 septembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)	Pâté de campagne	Salade portugaise (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons)	Friand au fromage	Tomate vinaigrette maison
Cordon bleu	Hachis Parmentier BIO	Sauté de porc à la moutarde	Saucisse fumée	Hoki pané et son quartier de citron
Petits pois BIO		Haricots verts	Riz BIO	Epinards à la crème BIO
Fromage blanc	Tartare ail et fines herbes	Croûte noire	Yaourt nature	Le bon lorrai[illegible]
Gâteau de riz	Fruit de saison BIO	Compote de pommes	Fruit de saison	Tarte aux fruits

Semaine du 14 au 18 septembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves aux œufs durs	Menu Local Duo de crudité (carottes, céleri)	Salade ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)	Salade parmentiére	Concombre vinaigrette maison
Raviolis de volaille ***	Sauté de bœu[illegible] au paprika	Nuggets de dinde	Colombo d'agneau (boulettes)	Curry de colin à l'indienne
	Gratin de potiron	Courgettes saveur Orientale	Carottes vichy	BIO Purée
Saint Paulin	Yaourt nature	Carré de l'Est	Cotentin	Tome de la fromagerie de Blamont
Fruit de saison BIO	Compote de pommes mirabelles	Chou vanille	Fruit de saison	Pêche au sirop

Semaine du 21 au 25 septembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette ma[illegible]	Crêpe au fromage	Salade mélangée aux croutons	Tomate au fromage blanc	Betteraves vinaigrette agrumes
Omelette au fromage BIO	Jambon braisé	Spaghettis BIO à la bolognaise	Rôti de bœuf	Filet de colin meunière
Pomme vapeur	Haricots beurre en persillade		Courgettes saveur Antillaise	Riz Créol[illegible] BIO
Rondelé nature	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Edam	Munster
Compote	Fruit de saison BIO	Ananas au sirop	Gateau d'anniversaire Brownies maison	Fruit de saison

RECETTE MAISON

PRODUITS LOCAUX

Les producteurs et partenaires 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
Les éleveurs de la viande du Terroir Lorrain
La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison
Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc
PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX

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