MENU Mai 2014

REGROUPEMENT COMMUNAUTE DE COMMUNE MOSELLE ET MADON

Semaine du 05 au 11 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Carottes râpées à la vinaigrette (BIO)	8 MAI	Pâté de foie
Knack	Rôti de bœuf		Tomate farçie
Lentilles	Courgettes à la provençale		(BIO)
Brebis crème	Brie		Chantaillou
Fruit de saison	Tarte à la noix de coco		Fruit de saison (BIO)

Semaine du 12 au 16 mai 2014

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombre et sa vinaigrette maison	Betteraves et vinaigrette aux agrumes	Carottes râpées et vinaigrette maison
Galopin de veau à la tomate	Sauté de boeuf au paprika	Rôti de dinde au jus	Colin pané sauce tartare
Petits pois (BIO)	Riz Créole	Penne au beurre (BIO)	Courgette (BIO) à la persillade
Camembert	Yaourt nature	Saint Paulin	Edam
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Abricots au sirop

Semaine du 19 au 23 mai 2014

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Salade brésilienne (tomate, cœur de palmier, ananas, noix de coco)	Tomate et vinaigrette maison
Hachis Parmentier (pain AB) (BIO)	Nuggets de dinde	Rôti de boeuf	Filet de lieu à la tapenade
	Choux-fleurs persillés	(BIO) Carottes infusion colombo	Riz pilaf (BIO)
Fromage blanc	Tomme de vézouze	Yaourt aromatisé	Carré de l'est
Fruit de saison	Fruit de saison (BIO)	Cake aux deux amandes	Compote de poires

Semaine du 26 au 30 mai 2014

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Pâté de campagne	FERIE	Betterave (BIO) et vinaigrette maison
Cuisse de Poulet Vallée d'Auge	Timbale milanaise		Beignet de poisson et citron
Poélée de courgettes, carottes et pommes de terre			Pomme vapeur
Saint Paulin	Yaourt nature		Chanteneige
Crème à la vanille	Fruit de saison		Fruit de saison (BIO)

Service de pain AB — Volaille du terroir Lorrain — (BIO) Produit BIO mardis et jeudis — RECETTE MAISON — PRODUITS LOCAUX