

Novembre 2017

SEMAINE du 06 au 10 Novembre 2017

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MENU LOCAL | | | |
| Déjeuner | | | |
| Betteraves |  Carottes râpées | Choux rouge râpé sauce enrobante échalotte | Paté de campagne |
| Galopin de veau sauce tomate | Saucisse fumée | Sauté de bœuf miroton | Pavé de colin à la basquaise |
| Choux fleurs | Lenblétilles |  Printanière de légumes |  Riz créole |
| Edam | Brie | Fondu président |  Petit suisse |
|  Fruit de saison | Compote de pomme | Moelleux citron | Cocktail de fruit |

SEMAINE du 13 au 17 Novembre 2017

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu végétarien | | | |
| Déjeuner | | | |
| Pamplemousse sucre | Maïs aux deux poivrons | Concombres | Salade club |
|  Boules boeuf | Pavé du fromager |  Sauté de porc |  Spaghetti aux fruits de mer |
|  Boulgour aux petits légumes | Epinards à la crème |  Riz créole | *** |
| Tomme blanche | Saint paulin |  St moret | Yaourt nature |
| Flan à la vanille |  Fruit de saison | Beignet pomme | Poire |

SEMAINE du 20 au 24 Novembre

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Déjeuner | | | |
| Œufs durs saucemlayonnaise | Salade ninon | Roulade de volaille |  Taboulé |
| Emincé de dinde à l'américaine |  Jambon sauce crème | Bolognaise de bœuf | Colin pané et citron |
|  Semouile | Choux fleurs |  Macaroni | Courgettes saveur du midi |
| Petits suisses natures | Coulommiers | Munster |  Yaourt aromatisé |
|  Fruit de saison | Compote |  Fruit de saison | Gâteau chocolat |

SEMAINE du 27 au 01 decembre

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Déjeuner | | | |
|  Salade de riz |  Carottes râpées | Salade verte au maïs |  Salami |
|  Cordon bleu (dinde) |  Filet de colin sauce provençale | Emincé de bœuf bourguignon | Parmentier de poisson |
|  Epinards à la béchamel | Boulgour pilaf | Poêlée du jardin | *** |
| Fromage blanc | Fraidou |  Camembert | Yaourt nature |
| Liegeois chocolat | Pêche au sirop | Crème dessert caramel | Kiwi |



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 fruitières d'Antan pour les compotes



Les fermiers lorrains

La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO
 La fromagerie de l'Hermitage (Bulgneville) pour le munster

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX
 Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO