

Semaine du 4 au 8 janvier 2016

Menus Janvier 2015

Semaine du 11 au 15 janvier 2016

elior ©

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Composée	Betteraves à l'échalote	Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Salami / Beurre	Salade de riz colorée (riz, tomate, haricots rouges, poivrons verts et	Salade antilles (Iceberg, croûtons, ananas,	Carottes râpées	Duo de carottes et navets sauce ail (carottes, navets,
Raviolis à la Volaille	Steak haché de bœuf	Rôti de porc aux herbes	Pavé de colin sauce safranée	Galopin de veau	Boules de bœuf à la forestière	Emincé de Dinde sauce mimolette	Colin pané et 1/4 de citron
Fromage rapé	Haricots beurre saveur Orientale	Pêlé mêlé provençal	Riz Créole	Choux-fleurs persillés	Semoule	Pommes Rissolées	Epinards à la crème
Coulommiers	Fromage blanc	Yaourt nature	Fondu Président	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Brie
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille	Fruit de saison	Brownies

Semaine du 18 au 22 janvier 2016

Semaine du 25 au 29 janvier 2016

Menu Local		JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de Campagne	Salade ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)	Salade coleslaw	Iceberg vinaigrette orientale	Carottes râpées sauce aneth	Salade de pdt locale	Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche)	Œuf dur Mayonnaise
Filet de lieu à la tapenade	Sauté de bœuf au paprika	Sauté de porc à la moutarde	Penne à la bolognaise	gratin de pâtes (aux Dés de Dinde)	Hoki pané et son quartier de citron	Boulettes de bœuf	Pavé de colin sauce nantua
Boulgour à la Canarienne (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Carottes persillées	Purée			Haricots verts	Ratatouille	Riz de grand-mère
Yaourt nature	Munster	Croûte noire	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Edam
Fruit de saison	Compote	Pêche au sirop	Fruit de saison	compote pomme à la cannelle	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



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 (Herbeville) 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

