

Semaine du 9 au 13 mai 2016

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté	<u>Concombre</u> vinaigrette maison	Tomates vinaigrette	<u>Carottes râpées</u> vinaigrette maison
Galopin de veau grillé	<u>Sauté de bœuf</u> au paprika	Hachis Parmentier 	Hoki pané et son quartier de citron
Petits pois	Pâtes 		Haricots verts
Yaourt nature	munster 	Cotentin	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Tarte aux noix de coco

Semaine du 23 au 27 mai 2016

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			 VÉGÉTARIEN

Salade de <u>riz</u> colorée (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	salade verte aux croutons	Tomate ciboulette	Betteraves vinaigrette 
Pavé de colin à la basquaise	Ravioli à la volaille	boules de boeuf miron-ton	Semoule tandoori 
Gratin de courgettes		Ratatouille	
Yaourt aromatisé	Edam	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison	Compote	Tarte aux fruits	Fruit de saison



Les producteurs et



Le Moulin du P
Le GAEC de
La fromagerie de
La fromagerie de
Les
La charcuterie Bentz (Jarville)
Le GAEC du fume
PAYSAN E

Semaine du 16 au 20 mai 2016

LUNDI	MARDI	JEUDI repas provençal	VENDREDI
FERIE	Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil)	sardine au bon beurre	Duo de concombre et maïs
	Saucisse	Poulet à la marseillaise	Filet de lieu sauce nantua
	Lentilles 	Pêlé mêlé provençal 	Haricots beurre saveur du jardin
	Fraidou	buchette de chèvre 	Tomme
	Entremets au chocolat	gâteau aux amandes	Compote

Semaine du 30 mai au 3 juin 2016

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	-------	----------

Salade de blé dor (blé, tomate, maïs, cornichons, olives)	Salade verte	Salade coleslaw (chou blanc, carotte)	Saucisson à l'ail
émincée de bœuf en estouffade	Parmentier de poisson	Jambon	Filet de lieu à la provençale
Carottes braisées		Epinards à la béchamel	Riz 
Camembert		BRIE	Petits suisses sucrés
Fruit de saison		gateau chocolat	Fruit de saison

Les fournisseurs et partenaires locaux de nos menus sont:

- du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO
 - EC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts
 - de Blamont (Herbeville) pour la tomme BIO
 - de l'Hermitage (Bulgneville) pour le munster
 - éleveurs de la viande du Terroir Lorrain
 - (Herbeville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison
 - du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc
 - BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX



*Produit issu de
l'agriculture biologique*



