

**Semaine du 2 au 6 novembre 2015**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Charcuterie	Salade verte aux agrumes	Pâté de campagne
Hachis Parmentier	Colin pané sauce tartare	Sauté de bœuf au paprika	Paella de poisson
	Purée de panais	Jardinière de légumes	Riz
Edam	Coulommiers	Fondu Président	Yaourt nature
Entremets au caramel	Salade de fruits frais	Tarte au chocolat	Fruit de saison

**Semaine du 9 au 13 novembre 2015**

Menu BIO LOCAL

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Râpées Vinaigrette maison	Salade de pomme de terre	Charcuterie	Endive en salade
Poulet sauce Montboissier	Nuggets de dinde	Tortis à la carbonara (Dés de Dinde)	Filet de colin meunière
Macaroni	Haricots verts		Pêlé mêle provençal
Fraidou	Saint Paulin	Petit brie	Yaourt nature
Liégeois Vanille	Fruit de saison	Compote de poire	Gauffre Liégeoise

**Semaine du 16 au 20 novembre 2015**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Verte	Betteraves vinaigrette	Salade carottes, cumin et agrumes	Salami /Beurre
Sauté de porc à la moutarde	Chili con carne	Sauté de bœuf mironton	Filet de lieu à la tapenade
Carottes persillées	Riz Créole	Potiron béchamel	Semoule
Munster	Yaourt aromatisé	Mimolette	Yaourt nature
Compote de pomme	Fruit de saison	Carré Abricot	Fruit de saison

**Semaine du 23 au 27 novembre 2015**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes sauce cocktail	Chou rouge vinaigrette maison	Carottes râpées au citron	Pâté de Campagne
Cordon bleu	Omelette	Rôti de bœuf	Parmentier de poisson
Epinards à la béchamel	Bulgour aux petits légumes	Duo choux fleurs brocolis	
Fromage blanc	Fraidou	Camembert	Yaourt aromatisé
	Pêche à la gelée de groseilles	Roulé chocolat	Fruit de saison



**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

