

LÉGENDE

Elu par les enfants

Régional

Nouveau

* Contient du porc

Bio régional

Menus susceptibles de variation
selon l'approvisionnement.

REPAS DE PÂQUES				
lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
FÉRIÉ	Terrine de volaille Tarte aux fromages Haricots verts persillés Fromage fondu Fruit de saison	Chou blanc à l'indienne Bœuf à la provençale Boulgour Tomme du Saintois Ananas au sirop	Velouté d'asperge Émincé de veau au romarin Écrasé de pommes de terre à la crème Flageolets Morbier Dessert du lapin de Pâques (gâteau aux carottes) et œufs en chocolat	Salade de soulettes vinaigrette au pesto Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise Purée de céleri Yaourt à la vanille Fruit de saison
				MENU LOCAL
lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	mercredi 1 mai 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
Carottes râpées au jus d'orange Escalope de poulet sauce suprême Semoule Brocolis Fromage frais Mousse au chocolat	Crème de courgette à la vache qui rit ® Dos de colin au curry Riz Carré de l'Est Fruit de saison	FÉRIÉ	Pâté de campagne * Sauté de porc à l'ancienne * Pommes de terre Yaourt sucré Pomme de pays	Céleri mayonnaise Boulettes de soja tomate basilic sauce tomatée Farelles à l'épeautre Mimolette Soupe de fraises

lundi 6 mai 2019	mardi 7 mai 2019	mercredi 8 mai 2019	jeudi 9 mai 2019	vendredi 10 mai 2019
Taboulé Filet de colin pané et citron Carottes Fromage blanc sucré Fruit de saison	Coleslaw Blanquette de volaille Riz Fromage ail et fines herbes Crème dessert caramel	FÉRIÉ	Concombre à la crème Steak haché de veau sauce ketchup du chef Coquilles d'épeautre Ratatouille Tomme de la Vezouze Compote pomme menthe maison	Salade verte Rôti de bœuf VBF sauce brune Pommes de terre Chou fleur Brie Yaourt à la cerise
lundi 13 mai 2019	mardi 14 mai 2019	mercredi 15 mai 2019	jeudi 16 mai 2019	vendredi 17 mai 2019
Salade de maïs Poulet basquaise Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison	Tomates basilic Chipolata * Lentilles beluga Fromage fondu Liégeois vanille	Batavia vinaigrette Spaghettis bolognaise VBF Emmental râpé Flan chocolat	Tarte aux asperges d'Alsace Filet de merlu à la créole Purée de carottes Yaourt sucré Fruit de saison	Radis roses et beurre Émincé de bœuf façon chili Riz Munster Compote pomme framboise maison

LES RENCONTRES DURABLES				
MENU LOCAL				
lundi 20 mai 2019	mardi 21 mai 2019	mercredi 22 mai 2019	jeudi 23 mai 2019	vendredi 24 mai 2019
Salade de pommes de terre Quenelles sauce aurore Jardinière de légumes Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Gratin de colin Riz Brocolis Brie Yaourt à la pêche	Salade de blé composée Sauté de porc aux lardons * Haricots beurre Tomme blanche Fruit de saison	Chou blanc râpé vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule Fromage blanc sucré Tarte aux cerises	Concombre à la crème Bœuf aux petits oignons Soulettes Camembert royal Compote pomme citron maison

LES RENCONTRES DURABLES				
MENU LOCAL				
lundi 27 mai 2019	mardi 28 mai 2019	mercredi 29 mai 2019	jeudi 30 mai 2019	vendredi 31 mai 2019
Céleri rémoulade Poisson meunière et citron Riz Bargkass Fraises d'Alsace	Feuille de chêne vinaigrette à l'huile de colza From'chaud Pommes de terre Crème dessert au chocolat et Madeleine de Commercy	Salade de tomates Sauté de porc à l'andalouse * Farelles à l'épeautre Carré de l'Est Compote pomme rhubarbe maison	FÉRIÉ	FÉRIÉ



Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
 - Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

Retrouver les menus sur
 l'APImobile
 lorraine.scolaire.apimobile.fr

LÉGENDE

Elu par les enfants

Nouveau

Bio régional

Régional

* Contient du porc

Menus susceptibles de variation
selon l'approvisionnement.

PRINTEMPS BIO

lundi 3 juin 2019		mardi 4 juin 2019		mercredi 5 juin 2019		jeudi 6 juin 2019		vendredi 7 juin 2019	
Macédoine mayonnaise	Duo de tomates et concombres	Salade de perles	Salade de cervelas *	Chou rave mayonnaise					
Tajine de poisson	Omelette forestière	Sauté de poulet à la tomate	Rôti de bœuf VBF au thym	Saucisse blanche *					
Semoule	Pommes de terre rissolées	Haricots verts	Coquilles d'épeautre	Orge perlé					
Fromage fondu	Brie	Emmental	Ratatouille	Tomme de la Vezouze					
Fruit de saison	Yaourt nature à la confiture (dégustation confiture mirabelles et cerises douces)	Fruit de saison	Le Bon Lorrain	Gâteau au yaourt					
			Crème dessert vanille						

lundi 10 juin 2019

mardi 11 juin 2019

mercredi 12 juin 2019

jeudi 13 juin 2019

vendredi 14 juin 2019

FÉRIÉ

Radis à la croque au sel

Salade de tomates

Salade verte

Cake tomate, brebis, basilic

Courgette farcie

Jambon à l'ananas *

Hachis parmentier VBF

Paupiette de veau à l'ancienne

Pommes de terre sautées

Riz

Lentillons

Fromage frais

Camembert

Emmental

Carottes

Fruit de saison

Nappé caramel

Compote pomme abricot maison

Yaourt aux myrtilles

Fraises d'Alsace

lundi 17 juin 2019

mardi 18 juin 2019

mercredi 19 juin 2019

BALADE EN BRETAGNE



jeudi 20 juin 2019

vendredi 21 juin 2019

Salade de pommes de terre aux cornichons

Betteraves rouges vinaigrette

Melon

Salade bretonne au chou fleur

Tomate mozzarella

Aiguillettes de poulet méridionales (citron, ail, herbes de Provence)

Pennes façon carbonara *

Cassoulet *

Galette de sarrasin à la forestière

Émincé de bœuf sauce échalote

Haricots beurre

Salade verte

Pommes de terre

Fromage frais

Yaourt à la fraise

Petit munster

Mousse au chocolat

Fruit de saison

Flan à la vanille

Cake aux pommes

Compote pomme biscuitée maison

lundi 24 juin 2019

mardi 25 juin 2019

mercredi 26 juin 2019

jeudi 27 juin 2019

vendredi 28 juin 2019

Salade de maïs composée

Pastèque

Taboulé oriental

Salade de tomates à l'huile d'olive

Concombre façon tzatziki

Poisson meunière et citron

Tomate farcie en sauce

Curry de **porc** *

Sauté de bœuf sauce barbecue

Poulet à la crème de fromage frais duo de poivrons

Petits pois carottes

Riz

Brocolis

Purée de pommes de terre

Farelles à l'épeautre

Yaourt au cassis

Saint Paulin

Chèvre

Fromage blanc sucré

Courgettes

Fruit de saison

Crème dessert chocolat

Fruit de saison

Tarte aux quetsches

Tomme aux fleurs du Sureau

Compote pomme fraise maison

lundi 1 juillet 2019

mardi 2 juillet 2019

mercredi 3 juillet 2019

REPAS DE FIN D'ANNÉE

jeudi 4 juillet 2019

vendredi 5 juillet 2019

Carottes râpées à l'échalote

Salade grecque (**tomates, concombres, brebis, olives**)

Radis à la croque au sel

Salade verte

Courgettes râpées vinaigrette citronnée

Dos de colin sauce citronnée

Paëlla

Émincé de bœuf au paprika

Lasagne bolognaise VBF

Aiguillettes de poulet à l'estragon

Pommes de terre

Semoule

Tomme de la Vezouze

Petits pois

Yaourt sucré

Brie

Gouda

Yaourt à boire à la framboise

Fromage fondu



Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
- Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances **oudérivés** pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

Retrouver les menus sur
l'APImobile
lorraine.scolaire.apimobile.fr