

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
<b>Céleri</b> au maïs	Velouté de légumes	Salade de pâtes	Terrine de campagne *	<b>Carottes râpées</b> au jus d'orange
Aiguillettes de poulet à la crème forestière	Omelette à la florentine	Filet de colin lieu à l'italienne	<b>Émincé de bœuf</b> à la marocaine	Gratin d' <b>endives</b> , <b>pommes de terre</b> et jambon à la béchamel *
Blé	Riz		Boulgour	
Haricots verts		Purée de brocolis et pommes de terre	Légumes couscous	
<b>Emmental</b>	<b>Carré de l'Est</b>	Mimolette	Fromage fondu	<b>Fromage blanc sucré</b>
<b>Yaourt au citron</b>	Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> maison	Fruit de saison	<b>Cake chocolat poire</b>

			MENU CINÉMA	MENU LOCAL
lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
Taboulé	Salade verte vinaigrette	Rillettes de radis	Soupe à la citrouille "Cendrillon"	<b>Chou blanc</b> à l'emmental
Poisson pané et citron	Escalope de poulet au ketchup	Pomme de terre farcie	Spaghettis aux boulettes de viandes VBF à la tomate "La Belle et le clochard"	<b>Sauté de porc</b> à l'estragon *
	Pommes rissolées			<b>Poêlée de légumes d'hiver</b> ( <b>carottes</b> , <b>panais</b> , <b>navets</b> et <b>pommes de terre</b> )
Petits pois à l'ail		Haricots beurre	Maroilles "Bienvenue chez les ch'tis"	<b>Tomme du Saintois</b>
<b>Yaourt à la vanille</b>	Fromage frais	Tomme blanche	Pomme au four de "Blanche Neige" et pop corn	<b>Poire de pays</b>
Fruit de saison	<b>Crème dessert au chocolat</b>	Pêches au sirop		

MENU LOCAL				
lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
Crème de légumes verts	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Tarte potiron- <b>carotte</b> au cumin	Pamplemousse au sucre
Blanquette de volaille	<b>Choucroute (knack)*</b>	Tortellinis à la viande sauce provençale	Dos de colin d'Alaska à la créole	Rôti de bœuf VBF aux petits oignons
Riz	<b>Pommes de terre</b>		Coquillettes	Purée de chou fleur et pommes de terre
	<b>Chou à choucroute</b>		Haricots plats	Fromage fondu
<b>Yaourt sucré</b>	<b>Munster</b>	<b>Emmental râpé</b>	Petit suisse sucré	Mousse chocolat
Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> crème de marron maison	Fian vanille	Salade de fruits	

SEMAINE DES CUCURBITACÉES				
lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
Velouté de betteraves	<b>Duo de choux</b> en vinaigrette	Salade de blé	<b>Céleri</b> rémoulade	Salade verte au maïs
<b>Munstiflette (pommes de terre, munster, lardons)*</b>	Filet de colin à la crème d'agrumes	<b>Rôti de porc</b> sauce charcutière *	<b>Émincé de bœuf</b> à l'ancienne	Hachis végétarien
	Riz		<b>Farelles à l'épeautre</b> aux <b>carottes</b>	à la <b>courge bleue de Hongrie</b> à la Vache qui rit ®
<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Tomme du Saintois à l'ail des ours</b>	Purée de brocolis et pommes de terre	<b>Brie</b>	Fromage ail et fines herbes
Fruit de saison	Liégeois vanille	Camembert	Compote de <b>pomme-butternut</b> au miel maison	<b>Cake aux fruits</b>
		Fruit de saison		

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
- Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, chou, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.  
- Clémentine, kiwi, mandarine, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile →



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

**MENU SAINT NICOLAS****MENU LOCAL**

lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Chou fleur sauce cocktail	<b>Céleri</b> vinaigrette au curry	Coleslaw	Velouté de <b>potimarron</b> au gingembre	<b>Chou rouge</b> râpé vinaigrette
Poisson meunière et citron	Macaronis à la carbonara *	<b>Bœuf</b> bourguignon	<b>Poulet</b> aux 4 épices	<b>Saucisse fumée</b> *
Pommes de terre		Riz	Pommes noisette	<b>Orge perlé</b>
Haricots beurre		Saint Paulin	<b>Boud'chou</b>	Duo <b>carottes</b> et <b>navets</b> au miel
<b>Yaourt sucré</b>	<b>Emmental râpé</b>	Compote <b>pomme</b> cannelle maison	Pain d'épices, clémentine et chocolat	<b>Royal crémeux</b>
Fruit de saison	Nappé caramel			<b>Crème dessert caramel</b>

**MENU VÉGÉTARIEN**

lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Macédoine mayonnaise	Velouté de brocolis à la Vache Qui Rit ®	Chou blanc vinaigrette	<b>Roulade de jambon</b> *	Salade verte
Gratin de <b>pommes de terre</b> et chou-fleur au poulet à la moutarde à l'ancienne	<b>Boulettes de soja</b> tomate basilic à la crème tomatée	Filet de merlu sauce mornay	Rôti de bœuf VBF sauce brune	Lasagne bolognaise VBF
	Riz aux petits légumes	Papillons	Semoule	
<b>Le bon Lorrain</b>	<b>Brique</b>	Haricots verts	<b>Duo de carottes et panais</b>	Petit suisse sucré
<b>Yaourt à la mangue</b>	Fruit de saison	Edam	Fromage frais	Fruit de saison
		Compote <b>pomme</b> banane maison	<b>Tarte au flan</b>	

**MENU DE NOËL****MENU LOCAL**

lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
Pommes de terre en vinaigrette	<b>Salade hivernale (salade, chou rouge, céleri, maïs)</b>	Bouillon de légumes vermicelles	Gougère au comté	Salade d' <b>endives</b> fromagère
Paupiette de veau sauce bonne femme	Gratin de poisson au curry	<b>Potée Lorraine</b> *	<b>Rôti de volaille farci</b> sauce forestière	<b>Bœuf à la crème de tomme de Pierre percée</b>
Petits pois	Riz	Légumes du pot	Pommes étoilées	<b>Lenblétilles</b> aux
<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Tomme du Saintois saveurs alsaciennes</b>	<b>Carré de l'Est</b>	Purée de Potiron	<b>Carottes</b>
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	<b>Tomme de Noël</b>	<b>Altesse</b>
			<b>Bûche de Noël</b> et chocolat	<b>Crème dessert vanille</b>

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, chou, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.
- Clémentine, kiwi, mandarine, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APimobile →



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