

lundi 4 novembre 2019	mardi 5 novembre 2019	mercredi 6 novembre 2019	jeudi 7 novembre 2019	vendredi 8 novembre 2019
Terrine de volaille	Crème de céleri	Radis roses à la croque au sel	Chou rouge râpé	Salade verte
Courgette farcie	Omelette forestière	Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise	Rôti de boeuf VBF mironton	Jambon chaud *
Pommes de terre sautées	Blé	Semoule	Coquilles d'épeautre	Gratin de pommes de terre et endives béchamel
Fromage frais	Tomme aux fleurs de Sureau	Saint Paulin	Carottes	Tomme de la Vezouze
Flan chocolat	Banane bio française	Compote pomme vanillée maison	Yaourt sucré	Cake à la noisette
			Pomme de pays	

lundi 11 novembre 2019	mardi 12 novembre 2019	mercredi 13 novembre 2019	jeudi 14 novembre 2019	vendredi 15 novembre 2019
FÉRIÉ	Velouté d'asperges	Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Cake façon pizza
	Tarte aux fromages	Poulet aux pommes	Spaghettis bolognaise VBF	Filet de colin citronné
	Haricots verts au basilic	Pommes de terre		Purée de potiron
	Petit suisse aux fruits	Brie	Emmental râpé	Bargkass
	Fruit de saison	Poire de pays	Compote pomme orange maison	Riz au lait

REPAS CH'TI

lundi 18 novembre 2019	mardi 19 novembre 2019	mercredi 20 novembre 2019	jeudi 21 novembre 2019	vendredi 22 novembre 2019
Salade de pommes de terre aux cornichons	Œuf dur mayonnaise	Velouté de légumes verts	Salade de chicons au vinaigre de cidre	Céleri mayonnaise
Escalope de poulet à la crème	Dhal de lentilles corail	Sauté de bœuf à la tomate	Fricadelle sauce Flamande	Filet de Merlu aux agrumes
Petits pois	Riz	Blé	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
Yaourt aux fruits exotiques	Duo de carottes	Gouda	Maroilles	Carré de l'Est
Salade de fruits	Emmental	Nappé caramel=	Tarte au speculoos	Compote pomme crème de marron maison
	Fruit de saison			

MENU LOCAL
SEMAINE DES CUCURBITACÉES

lundi 25 novembre 2019	mardi 26 novembre 2019	mercredi 27 novembre 2019	jeudi 28 novembre 2019	vendredi 29 novembre 2019
Velouté de brocolis à la Vache Qui Rit ®	Carottes râpées au jus d'orange	Salade de riz	Salade verte aux croûtons	Chou blanc vinaigrette
From'chaud	Filet de poisson pané et citron	Poulet à la moutarde à l'ancienne	Bœuf à l'ancienne	Sauté de porc à la crème de Langres *
Pommes de terre	Semoule	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Purée de potimarron	Soupiettes
	Épinards	Tomme blanche	Gouda	Carottes
	Le Marmouset	Beignet aux pommes	Compote pomme cannelle maison	Fromage blanc sucré
Fruit de saison et Cookie chocolat	Mousse chocolat			Tarte à la citrouille



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.

*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.*

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

MENU SAINT NICOLAS

lundi 2 décembre 2019	mardi 3 décembre 2019	mercredi 4 décembre 2019	jeudi 5 décembre 2019	vendredi 6 décembre 2019
Betteraves rouges	Salade de perles	Pamplemousse au sucre	Chou rouge vinaigrette	Crème de potiron à la cannelle
Tortellini Ricotta-épinards sauce crémeuse	Paupiette de veau à l'italienne	Filet de poisson à la créole	Émincé de bœuf au paprika	Poulet sauce clémentine-miel
Yaourt à la mangue	Haricots beurre au basilic	Riz	Orge perlé	Pommes noisettes
Fruit de saison	Brique fleurie	Edam	Brocolis	Camembert royal
	Éclair au chocolat	Compote pomme ananas maison	Fromage fondu	Pain d'épices maison, clémentine et chocolat
			Banane bio française	

MENU LOCAL

lundi 9 décembre 2019	mardi 10 décembre 2019	mercredi 11 décembre 2019	jeudi 12 décembre 2019	vendredi 13 décembre 2019
Taboulé oriental	Salade verte	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade	Velouté hivernal
Hoki meunière et citron	Potée Lorraine (saucisse fumée *)	Boul'agneau à la marocaine	Rôti de bœuf VBF sauce brune	Lasagnes de légumes
Petits pois	Légumes du pot (pommes de terre, chou frisé, carottes, navets, haricots blancs)	Boulgour	Farrelles à l'épeautre	Petit suisse sucré
Tomme de la Vezouze	Munster	Tomme noire	Carottes et panais	Fruit de saison
Yaourt à la fraise	Pomme de pays	Liégeois au chocolat	Fromage ail et fines herbes	
			Tarte aux quetsches	

MENU NOËL

lundi 16 décembre 2019	mardi 17 décembre 2019	mercredi 18 décembre 2019	jeudi 19 décembre 2019	vendredi 20 décembre 2019
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Salade de pâtes	Gougères au comté	Velouté de légumes
Haricots rouges à la mexicaine	Tajine de poulet	Curry de porc *	Effiloché de veau en croûte au Miel d'Alsace sauce des sous bois	Pommes de terre farcies
Riz	Semoule	Brocolis	Christmas star	Haricots verts
Fromage blanc sucré	Le Bon Lorrain	Coulommiers	Bout'chou	Brie
Fruit de saison	Fian vanille	Fruit de saison	Bûche de Noël au chocolat maison et chocolat	Crème dessert caramel



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

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.

Retrouver les menus sur
 l'API mobile
lorraine.scolaire.apimobile.fr