

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 2 au 6 mai 2022

- LUNDI : Macédoine de légumes et œuf dur mayonnaise
Quiche au fromage ou à l'oignon et petits-pois bio
Fromage
Beignet aux pommes
- MARDI : Rosette et endives en vinaigrette
Sauté de porc (VF) et poêlée campagnarde
Fromage
Gâteau au chocolat maison
- JEUDI : Céleri rémoulade
Emincé de bœuf (VDTL) sauce chasseur et riz bio
Fromage
Ile flottante
- VENDREDI: Salade verte
Charcuterie, pommes de terre bio* et fromage à raclette
Port salut
Petits suisses aux fruits

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 9 au 13 mai 2022

- LUNDI : Duo d'ananas et carottes râpées
Omelette au fromage ou nature et petits-pois carottes
Fromage
Gâteau à l'orange maison
- MARDI : Chou rouge et blanc aux pommes
Jambon blanc et frites
Brie de Meaux
Fromage blanc sucré
- JEUDI : Concombre alpins
Raviolins formaggio
Fromage
Chausson aux pommes
- VENDREDI: Mortadelle et salade verte
Filet de colin pané et poêlée lyonnaise
Fromage
Fraises

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 16 au 20 mai 2022

- LUNDI : Crêpe au fromage ou salade
Rôti de porc (VF) et chou rouge, pommes de terre bio*
Fromage
Liégeois à la vanille
- MARDI : Carottes râpées ou œuf dur mayonnaise
Hachis Parmentier
Fromage
Banane au chocolat
- JEUDI : Salade verte ou carrés de fromage en vinaigrette
Aiguillettes de poulet (VF) à la crème, ébly ou boulgour
Fromage
Poire belle Hélène
- VENDREDI: Salade mexicaine au thon et maïs bio
Filet de colin (MSC) meunière et haricots beurre bio persillés
Fromage
Crumble aux pommes maison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

* : Produit local

MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 23 au 24 mai 2022

LUNDI : Tomates mozzarella
Cordon bleu et choux de Bruxelles sauce béchamel
Fromage
Escargots maison aux pépites de chocolat

MARDI : Pommes de terre bio* en vinaigrette ou maïs
Lasagnes ou raviolis
Fromage
Fraises

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

- LUNDI : Céleri en vinaigrette
Chou-fleur et pommes de terre gratinés à la paysanne
Fromage
Barre glacée
- MARDI : Salade verte
Saucisse knack et frites
Fromage
Fruit de saison
- JEUDI : Taboulé
Escalope de dinde (VF) aux champignons et riz bio
Fromage
Crème vanille maison sauce chocolat
- VENDREDI: Roulade de dinde et salade
Coquille de poisson gratinée
Petits-pois carottes à la crème
Fromage
Gâteau aux bananes maison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI : FERIE

MARDI : Salade composée au maïs et tomates ou radis
Cuisse de poulet fermier (VF) et patates douces persillées
Fromage
Fruit de saison

JEUDI : Mousse de canard ou pâté en croûte
Bœuf bourguignon (VDTL)
Ratatouille et semoule bio
Fromage
Ile flottante

VENDREDI: Salade verte
Tartiflette ou coquiflette
Fromage
Salade de fruits

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 13 au 17 juin 2022

- LUNDI : Salade composée (ébly, tomates, maïs, miettes de surimi)
Cordon bleu de dinde et jardinière de légumes maison
Fromage
Coupe glacée viennoise
- MARDI : Mousse de betteraves rouges au Saint Moret
Rôti de bœuf (VDTL) et frites
Fromage
Gâteau marbré maison
- JEUDI : Melon ou carottes râpées
Chili sin carne et riz bio
Fromage
Yaourt à boire
- VENDREDI: Rosette et salade verte
Filet de colin (MSC) pané et poêlée campagnarde
Fromage
Fraises

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

* : Produit local

MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 20 au 24 juin 2022

- LUNDI : Salade italienne
Quiche lorraine maison et haricots verts bio persillés
Fromage
Entremets Grand-mère
- MARDI : Pastèque
Omelette
Quinoa ou ébly sauce ratatouille
Fromage
Banane au chocolat
- JEUDI : Tomates bio* vinaigrette au basilic
Aiguillettes de dinde (VF) à la crème et purée
Fromage
Yaourt aromatisé aux fruits
- VENDREDI: Salade piémontaise
Sauté de porc (VF) et champignons à la crème
Fromage
Pommes au four sauce caramel

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

- LUNDI : Melon
Croque-Monsieur au fromage et petits pois bio persillés
Fromage
Compote de pommes
- MARDI : Repas estival :
Salade mexicaine ou macédoine de légumes
Assortiment de jambon et mortadelle
Potatoes
Fromage
Tarte au flan
- JEUDI : Salade verte ou radis bio*
Chipolatas ou merguez et duo de lentilles bio* à la crème
Fromage
Mousse au chocolat
- VENDREDI: Œuf dur mayonnaise ou tomates en vinaigrette
Pâtes à la sauce bolognaise
Fromage
Salade de fruits

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

* : Produit local

MSC : Pêche durable