

MENU

Restaurant Scolaire des Portes de Meuse
Site de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

- LUNDI : Trio d'ananas au surimi
Pâtes à la carbonara
Fromage
Galette des rois maison
- MARDI : Menu végétarien
Salade piémontaise
Quiche aux 2 fromages
Haricots-verts bio persillés
Fromage
Fruit de saison
- JEUDI : Radis noirs en vinaigrette
Petit salé aux lentilles bio*
Fromage
Fromage blanc ardéchois
- VENDREDI: Rosette
Poisson meunière MSC
Chou-fleur à la béchamel
Fromage
Rochers aux amandes maison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



Semaine du 17 au 21 janvier 2022

- LUNDI : Concombres alpin
Sauté de porc .VF
Etuvé de choux frisés et pommes de terre bio*
Fromage
Dessert
- MARDI : Haricots-verts bio et flageolets en vinaigrette
Rôti de dinde
Frites
Fromage
Liégeois
- JEUDI : Menu végétarien
Œufs durs à la mayonnaise
Parmentier végétarien aux légumes bio*
Fromage
Dessert
- VENDREDI: Moelleux au lard et aux petits légumes
Filet de colin sauce normande
Petits-pois bio à la crème
Fromage
Brownies sur lit de crème anglaise

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



Semaine du 24 au 28 janvier 2022

- LUNDI : Mousse de foies de volaille
Sauté de bœuf aux épices VDTL
Semoule bio
Fromage
Coupe glacée liégeoise
- MARDI : Menu végétarien
Crêpe au fromage et radis
Steak végétarien
Jardinière de légumes bio*
Fromage
Fruit de saison
- JEUDI : Betteraves rouges en vinaigrette
Gratin breton au jambon et aux lardons
Quinoa
Fromage
Ile flottante
- VENDREDI: Salade verte
Pommes de terre bio* au four
Raclette et assortiment de charcuterie
Fromage
Crème dessert du Gaëc des Forges bio*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI : Salade italienne
Rôti de porc sauce forestière .VF
Poêlée lyonnaise
Fromage
Gâteau à l'orange maison

MARDI : Menu végétarien
Céleri rémoulade
Omelette nature ou à la ciboulette
Riz bio au beurre
Fromage
Crêpe au chocolat

JEUDI : Concombres en vinaigrette
Knack
Frites
Fromage
Salade de fruits

VENDREDI: Gougère maison
Filet de poisson pané MSC
Haricots-beurre persillés
Fromage
Fruit de saison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable



Semaine du 21 au 25 février 2022

LUNDI : Macédoine et surimi à la mayonnaise
Pâtes à la bolognaise .VF
Fromage
Crème à la vanille maison

MARDI : Friand
Paupiettes aux champignons .VF
Brocolis
Fromage
Banane au chocolat

JEUDI : Carottes râpées
Escalope de poulet à la crème .VF
Gratin dauphinois
Fromage
Pommes au four

VENDREDI: Menu végétarien
Salade verte à la mimolette et au maïs
Croque-monsieur au fromage
Petits-pois carottes persillés
Fromage
Yaourt velouté aux fruits

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable