

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 16 au 20 mars 2026

- LUNDI : Friand au fromage et salade verte
Emincé de porc charcutière (VF) et ébly
Fromage
Coupe liégeoise glacée
- MARDI : Salade d'endives au comté
Paupiette de dinde chasseur (VF)
Embeurrée de chou aux lardons et pommes de terre
Fromage
Fruits de saison
- JEUDI : Carottes râpées et céleri rémoulade
Fricassée de volaille sauce fromagère (VF)
Petits pois et carottes (HVE)
Fromage
Panna cotta aux fruits rouges
- VENDREDI: Salade verte
Raclette et ses pommes de terre au four
Fromage
Assortiment de crèmes desserts

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain * : Produit local
VF : Viande Française MSC : Pêche durable
HVE : Haute Valeur Environnementale
Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 23 au 27 mars 2026

SEMAINE DES LANGUES

LUNDI : ETATS-UNIS

Salade verte et onions rings
Cheese burger maison et frites
Fromage
Cookies

MARDI : Espagne

Jambon cru ou Gaspacho
Paëlla au poulet, crevettes, chorizo et riz bio
Fromage
Crème catalane maison

JEUDI : Allemagne

Chou blanc et rouge en vinaigrette
Saucisse au curry (Curry Wurst) et pommes de terre rôties
Fromage
Forêt noire maison (Schwartzwälder)

VENDREDI: Mexique

Guacamole et chips tortillas
Tacos de dinde
Fromage
Salade de fruits exotiques

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

- LUNDI : Potage parmentier
Boulettes de bœuf bio sauce tomate et pâtes bio
Fromage
Velouté aux fruits
- MARDI : Salade de pommes de terre alsacienne
Gratin d'Œufs à la Florentine (épinards HVE) et riz au beurre
Fromage
Crème mousseline sauce caramel
- JEUDI : Concombre vinaigrette ou pamplemousse
Bœuf bourguignon (VDTL) et gnocchis de pommes de terre
Fromage
Mousse au chocolat
- VENDREDI: Salade d'endives au fromage
Vol au vent de la mer et haricots verts (HVE)
Fromage
Eclair au chocolat

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivage



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 7 au 10 avril 2026

- LUNDI : Férié
- MARDI : Taboulé et cœurs de palmier
Cordon bleu et sa poêlée printanière
Fromage
Fruit de saison
- JEUDI : Radis au beurre ou salade de maïs (HVE)
Saucisses fumées et lentilles* bio
Fromage
Tiramisu maison
- VENDREDI: Crêpe au fromage et salade verte
Beignets de poisson et petits pois persillés (HVE)
Fromage
Yaourt de la ferme du Gaëc de Forges

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain * : Produit local
VF : Viande Française MSC : Pêche durable
HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivage



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 27 au 30 avril 2026

- LUNDI : Macédoine de légumes et betteraves rouges
Steak haché en sauce et poêlée campagnarde
Fromage
Beignet au chocolat ou framboise
- MARDI : Chou chinois ou salade de maïs (HVE)
Rôti de dinde (VF) sauce forestière et frites
Fromage
Yaourt à boire
- JEUDI : Endives au bleu d'Auvergne ou à l'emmental
Pâtes bio à la carbonara ou sauce fromagère
Fromage
Ile flottante
- VENDREDI: Férié

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages