

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 4 au 7 mai 2026

- LUNDI : Bâtonnets de surimi mayonnaise ou pamplemousse
Sauté de dinde (VF) façon chasseur et son blé fondant
Fromage
Barre chocolatée glacée
- MARDI : Salade de tomates mozzarella
Filet de colin meunière (MSC) et haricots beurre (HVE)
Fromage
Fruits de saison
- JEUDI : Salade fromagère
Palette à la diable et pommes de terre vapeur
Fromage
Panna cotta aux fruits rouges
- VENDREDI: Férié

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

HVE : Haute Valeur Environnementale

* : Produit local

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



-
MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 11 au 12 mai 2026

LUNDI : Salade de concombre à la féta
Lasagnes de bœuf ou sa version végétarienne (maison)
Fromage
Compote de pommes

MARDI : Salade coleslaw ou carottes bio râpées
Escalope de dinde au curry et courgettes à l'étuvée
Fromage
Assortiment de crèmes desserts

JEUDI : Férié

VENDREDI: Vaqué

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

HVE : Haute Valeur Environnementale

* : Produit local

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 18 au 22 mai 2026

- LUNDI : Champignons à la grecque ou cœur fondant d'artichauts
Saucisse blanche rôtie
Embeurrée de choux frisés aux petits lardons
Fromage
Liégeois
- MARDI : Salade de maïs (HVE)
Brandade de colin (MSC) maison et purée de pommes de terre
Fromage
Salade de fruits frais
- JEUDI : Poireaux pochés en vinaigrette
Raviolis au bœuf
ou Coquillettes au fromage râpé et à la crème
Fromage
Crème catalane maison
- VENDREDI: Mousse de foie et salade de cœur d'iceberg
Haut de cuisse de poulet basquaise et haricots verts fins (HVE)
Fromage
Mousse au chocolat du chef

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 26 au 29 mai 2026

LUNDI : Férié

MARDI : Salade d'ébly fondant aux petits légumes
Escalope viennoise et petits pois à l'étuvée
Fromage
Fruit de saison

JEUDI : Salade de carottes bio à l'orientale
Tajine d'agneau aux petits légumes et semoule bio
Fromage
Salade d'oranges bio à la marocaine

VENDREDI: Salade de pâtes vosgienne
Poisson pané et poêlée de légumes de saison
Fromage
Mousse légère à la vanille

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 1^{er} au 5 juin 2026

- LUNDI : Salade verte ou maïs (HVE) en vinaigrette
Rôti de porc (VF) forestier et brocolis (HVE) au beurre
Fromage
Fruits de saison
- MARDI : Salade de tomates bio ou concombre en vinaigrette
Saucisse de dinde et frites
Fromage
Ile flottante
- JEUDI : Melon ou jambon cru
Emincé de bœuf (VDTL) à la provençale et riz bio
Fromage
Yaourt à boire
- VENDREDI: Taboulé
Coquille de poisson (MSC) ou forestière gratinée
Carottes Vichy
Fromage
Tarte à la mirabelle

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 8 au 12 juin 2026

- LUNDI : Friand au fromage et salade verte
Cordon bleu et haricots beurre (HVE)
Fromage
Coupe liégeoise glacée
- MARDI : Salade de courgettes au maïs
Pâtes à la bolognaise ou à la sauce comtoise
Fromage
Fraises au sucre
- JEUDI : Pâté en croûte ou pamplemousse
Aiguillette de poulet à la dijonnaise et chou-fleur
Port Salut
Fromage blanc et son coulis de fruits exotiques
- VENDREDI: Radis beurre ou asperge blanche
Matelote de colin (MSC) et pommes de terre vapeur
Fromage
Yaourt* bio de la ferme du Gaëc des Forges

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 15 au 19 juin 2026

- LUNDI : Tarte au fromage maison
Emincé de porc au caramel
Purée de céleri au gingembre et écrasé de pommes de terre
Fromage
Assortiment de pâtisseries
- MARDI : Salade de choux aux petits lardons
Rôti de bœuf au jus corsé et frites
Fromage
Velouté aux fruits
- JEUDI : Salade de betteraves rouges ou cœurs de palmier
Paupiettes de dinde au paprika et ses perles de blé fondant
Fromage
Fruits de saison
- VENDREDI : Macédoine de légumes
Filet de colin meunière (MSC) et petits pois/carottes (HVE)
Fromage
Cake à la banane bio

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 22 au 26 juin 2026

- LUNDI : Œuf dur ou surimi
Sauté de dinde sauce suprême
Courgettes glacées au beurre
Fromage
Crème dessert
- MARDI : Salade verte croquante
Hachis Parmentier ou Savoyard
Fromage
Brownie au chocolat maison
- JEUDI : Salade de haricots blancs à l'andalouse ou cœur d'artichauts
Porc Stroganoff et polenta crémeuse
Fromage
Mousse au chocolat
- VENDREDI: Thon mayonnaise et salade verte
Nuggets de poulet et épinards à la sauce Mornay
Fromage
Assortiment de dessert lactés

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages