

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 1^{er} au 4 septembre 2026

LUNDI :

MARDI : Salade de pâtes au thon et tomates
 Pané mozzarella à la milanaise et brocolis (HVE)
 Fromage
 Fruits de saison

JEUDI : Concombre vinaigrette ou maïs (HVE)
 Saucisses fumées aux lentilles *bio
 Fromage
 Panna cotta maison aux fruits rouges

VENDREDI : Taboulé ou salade verte
 Filet de colin (MSC) beurre blanc et haricots verts (HVE)
 Fromage
 Gâteau maison aux amandes

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 7 au 11 septembre 2026

- LUNDI : Betteraves rouges à la féta ou nature
Bœuf (VF) Stroganoff et poêlée de courgettes bio
Fromage
Yaourt * bio de la ferme du gaec des Forges
- MARDI : Fenouil à l'orange ou nature
Pilons de poulet (VF) rôtis et frites
Fromage
Crème mousseline maison au caramel
- JEUDI : Radis beurre ou pamplemousse
Blanquette de légumes aux haricots blancs et ses perles de blé
Port Salut
Fromage blanc au coulis
- VENDREDI : Melon ou jambon cru
Coquille de poisson gratinée et petits pois (HVE) à l'étuvée
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 arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

- LUNDI : Champignons à la grecque ou œuf dur
Tortellini au fromage et cream cheese
Fromage
Glace
- MARDI : Coleslaw ou salade de chou
Aiguillette de dinde au curry
Chou-fleur (HVE) glacé au beurre
Fromage
Fruit de saison
- JEUDI : Salade d'haricots blancs à l'andalouse
Emincé de bœuf (VF) catalane et ratatouille maison
Fromage
Liégeois au chocolat ou vanille
- VENDREDI : Salade verte
Carré de porc sauce charcutière et pommes de terre* rôties
Fromage
Yaourt à boire

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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI : Œuf dur ou surimi mayonnaise
Steak haché (VF) sauce brune et haricots beurre (HVE)
Fromage
Brownie maison sur lit de crème anglaise

MARDI : Melon ou pastèque
Chili con carne et sin carne
Riz bio
Fromage
Assortiment de crèmes desserts

JEUDI : Céleri rave ou asperges
Jambon blanc et frites
Fromage
Fruit de saison

VENDREDI : Mousse de foie et salade
Filet de colin pané et poêlée de légumes maison
Fromage
Cake banane et crumble

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 28 septembre au 2 octobre 2026

- LUNDI :
Salade de pâtes bio aux petits légumes
Rôti de bœuf aux oignons
Côtes de blettes et pommes de terre aux lardons
Fromage
Velouté aux fruits
- MARDI :
Carottes râpées ou salade
Brandade de colin (MSC)
Fromage
Beignet au chocolat ou à la framboise
- JEUDI :
Chou chinois nature ou aux pommes
Tajine de dinde amandes, abricots secs et semoule de blé bio
Fromage
Compote de pommes
- VENDREDI :
Pizza Margherita maison
Omelette et carottes bio à la provençale
Fromage
Mousse chocolat maison

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 5 au 9 octobre 2026

LUNDI : Chou-fleur (HVE) à la grecque ou sardines à la tomate
Lasagnes maison au bœuf ou sa version végétarienne
Fromage
Cake citron maison

MARDI : Rosette ou salade verte
Paupiette de volaille et gratin de butternut
Fromage
Fruit de saison

JEUDI : Poireaux en vinaigrette ou asperges
Sauté de porc (VF) au porc et riz basmati
Fromage
Flan vanille ou chocolat

VENDREDI : Tarte au fromage maison et salade
Beignet de poisson et poêlée campagnarde
Fromage
Salade de fruits frais

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 12 au 16 octobre 2026

Faisons un petit tour d'Europe à l'occasion de la semaine du goût

LUNDI : GRECE

Salade de courgettes grillées à la feta et olives vertes
Moussaka maison
Fromage
Yaourt grec et coulis de fruits rouges

MARDI : PORTUGAL

Caldo verde (potage de chou et chorizo)
Poulet Churasco à la portugaise et frites
Fromage
Pastel de nata

JEUDI : FRANCE

Salade vosgienne
Cassoulet maison
Fromage
Coupe liégeoise glacée

VENDREDI : HONGRIE

Salade de concombre au paprika
Goulash de bœuf (VF) et Galuska maison
Fromage
Crêpe au chocolat

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 2 au 6 novembre 2026

- LUNDI : Macédoine de légumes ou maïs (HVE)
 Pâtes bio sauce bolognaise
 Fromage
 Glace
- MARDI : Céleri rémoulade ou œuf dur mayonnaise
 Nuggets gourmand et brocolis à l'étuvée
 Fromage
 Mousse au chocolat
- JEUDI : Feuilleté au fromage ou salade
 Aiguillettes de poulet fromagère
 Embeurré de choux et pommes de terre
 Fromage
 Petits suisses aux fruits
- VENDREDI: Salade verte vinaigrette
 Tartiflette maison
 Fromage
 Fruit de saison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

HVE : Haute Valeur environnementale

* : Produit local

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages