

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI : Velouté Crécy
 Filet de colin (MSC) sauce Aurore et ébly
 Fromage
 Assortiment de desserts liégeois

MARDI : Férié

JEUDI : Salade coleslaw
 Bœuf bourguignon (VDTL) et frites
 Fromage
 Tarte normande

VENDREDI: Clafoutis salé à la mimolette et salade
 Jambon rôti et petits pois aux lardons
 Fromage
 Fruit de saison

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 17 au 21 novembre 2025

- LUNDI : Salade vigneronne au cervelas et emmental
Poisson façon meunière et haricots verts à la provençale
Fromage
Cake maison
- MARDI : Céleri rémoulade ou œuf dur mayonnaise
Hachis Parmentier
Port Salut
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
- JEUDI : Chou-fleur à la grecque
Rôti de dinde (VF) forestier et riz bio
Fromage
Crème diplomate au caramel
- VENDREDI: Salade d'endives au gruyère
Choucroute maison à l'échine de porc et saucisses fumées
Fromage
Mousse 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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI : Salade de haricots rouges ou pamplemousse
Lasagnes maison au bœuf haché
Fromage
Fruit de saison

MARDI : Crêpe au fromage et salade verte
Escalope de poulet (VF) au curry et brocolis au beurre persillé
Fromage
Tarte au flan maison

JEUDI : Salade de radis blanc ou noir et maïs en vinaigrette
Saucisse de volaille et lentilles* bio
Fromage
Yaourt* bio de la ferme du Gaëc des Forges

VENDREDI: Salade de perles aux petits légumes
Poisson pané (MSC) sauce tartare et haricots beurre à l'étuvée
Fromage
Beignet au chocolat ou à la framboise

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 décembre 2025

- LUNDI : Carottes ou fenouil râpés
 Sauté de porc (VF) charcutière
 Embeurrée de choux aux lardons et pommes de terre
 Fromage
 Banane au chocolat
- MARDI : Poireaux sauce moutarde
 Jambon rôti au miel et frites
 Fromage
 Ille flottante
- JEUDI : Chou chinois aux pommes
 Bœuf(VDTL) Stroganoff et quinoa bio
 Fromage
 Yaourt à boire
- VENDREDI: Pâté de foie et salade verte
 Coquille de poisson (MSC) gratinée et petits pois carottes
 Fromage
 Compote de pommes

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 8 au 12 décembre 2025

- LUNDI : Salade de lentilles* bio aux petits légumes
Pâtes à la carbonara ou fromagère
Fromage
Barre glacée
- MARDI : Fond d'artichaut ou cœur de palmier en vinaigrette
Emincé de dinde (VF) sauce normande et chou-fleur au beurre
Fromage
Fruit de saison
- JEUDI : Œuf dur mayonnaise
Steak haché et poêlée de céréales aux petits légumes
Fromage
Gâteau au chocolat et aux amandes
- VENDREDI: Salade verte
Raclette, charcuterie et pommes de terre au four
Fromage
Crème dessert au choix

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 décembre2025

LUNDI : Potage de potimarron ou asperges
Escalope de dinde panée et flageolets persillés
Fromage
Cake à la banane

MARDI : Pamplemousse ou salade verte
Assiette orientale
(merguez ou saucisse de volaille, falafels, sauce yaourt, frites)
Fromage
Salade de fruits

JEUDI : Repas de Noël
Mousse de canard ou saumon fumé
Sauté de dinde (VF) aux marrons
Gratin Dauphinois et purée de carottes
Fromage
Bûche glacée

VENDREDI: Feuilleté à la viande et salade
Matelote de colin et jardinière de légumes d'hiver
Fromage
Fruit de saison

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 janvier 2026

LUNDI : Salade de maïs ou betteraves rouges en vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomates et carottes Vichy
Fromage
Eclair au chocolat

MARDI : Chou-fleur ou brocolis en vinaigrette
Rôti de dinde (VF) aux champignons et ébly
Fromage
Assortiment de crèmes dessert

JEUDI : Céleri rémoulade aux pommes
Hachis Parmentier
Fromage
Salade de fruits frais

VENDREDI : Cake au chorizo et salade verte
Filet de colin (MSC) meunière et haricots verts en persillade
Fromage
Liégeois chocolat ou vanille

VDL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages