

<

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

- LUNDI : Pamplemousse ou salade verte
Pâtes bio à la bolognaise ou napolitaine
Fromage
Cake à la banane maison
- MARDI : Taboulé ou œufs dur mayonnaise
Paupiette de dinde et poêlée campagnarde
Fromage
Fruits de saison
- JEUDI : Salade coleslaw
Cassoulet maison aux cuisses de canettes confites
Haricots blancs tomatés
Port salut
Fromage blanc au coulis de fruits
- VENDREDI: Salade paysanne aux lardons et au fromage
Beignets de poisson et gratin de poireaux-pommes de terre
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 19 au 23 janvier 2026

- LUNDI : Carottes râpées et maïs en vinaigrette
Emincé de bœuf (VF) sauce brune et frites
Fromage
Yaourt* bio de la ferme du Gaëc des Forges
- MARDI : Salade de betteraves rouges et de choux
Cuisse de poulet sauce moutarde et chou-fleur à l'étuvée
Fromage
Mousse au chocolat
- JEUDI : Salade de radis ou asperges en vinaigrette
Coquillettes bio à la Carbonara ou sauce fromagère
Fromage
Flan à vanille ou au chocolat
- VENDREDI: Pâté de foie et salade verte
Filet de colin pané (MSC) et brocolis au beurre persillé
Fromage
Galette des rois 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 26 au 30 janvier 2026

LUNDI : Macédoine de légumes et œufs durs
Steak haché et pommes de terre rôties
Fromage
Cône glacé vanille-chocolat

MARDI : Chou-fleur à la grecque et salade verte
Omelette et haricots beurre (HVE) vapeur
Fromage
Fruit de saison

JEUDI : Riz à la mexicaine ou maïs en vinaigrette
Blanquette de dinde et poêlée printanière
Fromage
Tarte bourdaloue

VENDREDI: Concombre en vinaigrette
Filet de colin (MSC) aux crevettes et ébly
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 arrivage

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 2 au 6 février 2026

- LUNDI : Velouté Crécy
 Cordon bleu et panaché de carottes jaunes et salsifis
 Fromage
 Crêpe au sucre
- MARDI : Champignons à la grecque ou asperges en vinaigrette
 Pilons de poulet (VF) rôtis et frites
 Fromage
 Crème mousseline au caramel
- JEUDI : Nouvel an chinois
 Nem au poulet et salade de chou chinois
 Bœuf (VF) sauté à l'aigre douce et riz cantonnais
 Fromage
 Salade d'ananas frais
- VENDREDI: Croisillon au fromage et salade verte
 Quenelles de volaille à la franc-comtoise et petits pois
 Fromage
 Moelleux aux amandes maison

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 9 au 13 février 2026

- LUNDI : Salade niçoise au thon et aux olives
Rôti de dindonneau sauce moutarde
Choux de Bruxelles aux lardons
Fromage
Yaourt à boire
- MARDI : Salade verte
Brandade de colin (MSC) et purée
Fromage
Assortiment de liégeois
- JEUDI : Carottes râpées à l'orange et au cumin
Tajine d'agneau et semoule de blé bio
Fromage
Brownie maison sur son lit de crème anglaise
- VENDREDI: Pizza Margarita maison et salade verte
Sauté de porc (VF) mironton
Poêlée de légumes à la méridionale
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 arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 2 au 6 mars 2026

LUNDI : Salade verte aux cubes de fromages
 Lasagnes maison
 Fromage
 Fruits de saison

MARDI : Salade piémontaise au saucisson à l'ail
 Escalope viennoise et haricots verts persillés
 Fromage
 Chouquettes maison

JEUDI : Œufs durs mimosa
 Dahl de lentilles corail, tortilla et riz basmati
 Fromage
 Flan parfum au choix

VENDREDI: Pâté en croûte et betteraves rouges
 Filet de poisson meunière (MSC) et carottes Vichy
 Fromage
 Mousse au 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 9 au 13 mars 2026

- LUNDI : Salade coleslaw
 Emincé de bœuf (VDTL) provençale et gratin de courgettes
 Fromage
 Banane au chocolat
- MARDI : Cœur de palmier et salade verte
 Fricassée de volaille (VF) fromagère et frites
 Emmental
 Fromage blanc au coulis de fruits
- JEUDI : Macédoine de légumes ou fonds d'artichauts
 Omelette à la portugaise et pommes de terre rôties
 Fromage
 Assortiment de liégeois
- VENDREDI : Taboulé
 Coquille de poisson (MSC) aux crevettes et brocolis 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 arrivages