

## MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

### Semaine du 3 au 7 mars 2025

- LUNDI : Salade verte  
Hachis Parmentier  
Fromage  
Fruits de saison
- MARDI : Crêpe au fromage  
Rôti de porc (VF) sauce moutarde et chou vert  
Fromage  
Beignets de carnaval
- JEUDI : Betteraves rouges et maïs bio vinaigrette  
Saucisses knack et lentilles\* bio à la crème  
Fromage  
Fromage blanc au coulis de chocolat
- VENDREDI: Salade coleslaw  
Œufs durs sur son lit d'épinards à la béchamel et quinoa bio  
Fromage  
Chausson aux 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 10 au 14 mars 2025

- LUNDI : Carottes râpées  
Bœuf bourguignon (VDTL)  
Blettes et pommes de terre à la dauphinoise  
Fromage  
Banane au chocolat
- MARDI : Salade verte  
Cheese burger et frites  
Fromage  
Pêche melba
- JEUDI : Haricots verts bio ou flageolets en vinaigrette  
Quenelles de volaille forestières et riz bio  
Fromage  
Yaourt à boire
- VENDREDI: Salade mexicaine  
Gratin de chou-fleur (HVE) au jambon ou savoyard  
Fromage  
Gâteau aux carottes 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 17 au 21 mars 2025

- LUNDI : Œuf dur mayonnaise ou surimi  
Quiche maison : Lorraine ou au fromage  
Poêlée paysanne  
Fromage  
Barre glacée
- MARDI : Cake au lard ou au fromage et salade  
Escalope viennoise et trio de légumes verts bio  
Fromage  
Fruit de saison
- JEUDI : Chou-fleur à la grecque  
Aiguillettes de poulet (VF) et ébly  
Fromage  
Ile flottante
- VENDREDI: Salade verte  
Pommes de terre en Raclette  
Assortiment de charcuterie  
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 arrivage



## MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

### Semaine du 24 au 28 mars 2025

- LUNDI : Endives en vinaigrette et chorizo  
Jambon blanc sauce chasseur et frites  
Fromage  
Poire belle-Hélène
- MARDI : Friand au fromage ou à la viande et salade verte  
Emincé de porc (VF) et choux de Bruxelles à la béchamel  
Fromage  
Macarons à la noix de coco
- JEUDI : Salade italienne aux miettes de surimi, œuf dur et maïs bio  
Cuisses ou pilons de poulet (VF) rôtis et tajine de légumes  
Fromage  
Eclair vanille
- VENDREDI: Concombres en vinaigrette  
Filet de colin (MSC) sauce hollandaise et farfalle  
Fromage  
Fruits de saison

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 31 mars au 4 avril 2025

- LUNDI : Rillettes de thon et salade verte  
Omelette et haricots beurre (HVE) persillés  
Fromage  
Gâteau maison
- MARDI : Potage de légumes  
Rôti de bœuf (VF) sauce champignons et gratin Dauphinois  
Fromage  
Salade de fruits
- JEUDI : Salade composée  
Pâtes à la carbonara ou sa version végétarienne au parmesan  
Port Salut  
Fromage blanc sucré
- VENDREDI: Rosette ou saucisson à l'ail et salade verte  
Filet de colin (MSC) pané et brocolis (HVE) béchamel  
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 22 au 25 avril 2025

LUNDI : Férié

MARDI : Macédoine de légumes et surimi  
Cordon bleu de dinde ou végétarien et petits pois carottes  
Fromage  
Compote de pommes

JEUDI : Salade d'ébly au thon et maïs bio  
Filet de colin (MSC) meunière et poêlée lyonnaise  
Fromage  
Crème dessert maison

VENDREDI: Œuf dur mayonnaise et salade  
Chipolatas ou merguez et lentilles\* bio à la crème  
Fromage  
Gâteau au chocolat et poudre d'amande

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

\* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages