MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

LUNDI : Tartinade de betteraves rouges ou filet de maquereau
Gratin de chou-fleur (HVE) au jambon
Fromage
Banane au chocolat

MARDI : Salade verte
Escalope de dinde (VF) et frites
Fromage
Yaourt à boire

JEUDI : Potage de légumes ou cœur de palmier
Palpete à la napolitaine et pâtes bio
Fromage
Tiramisu maison

VENDREDI : Pâté en croûte et salade verte
Coquille de poisson (MSC) maison et duo de haricots (HVE)
Fromage
Fruit de saison

*Fruits de saison et yaourts bio locaux proposés au choix tous les jours avec le dessert du jour*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française
HVE : Haute Valeur Environnementale

* : Produit local
MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages

Communauté
de communes
Portes de Meuse

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI : Cake au chorizo ou salade verte
Bœuf (VF) Strogonoff et printanière de légumes
Fromage
Dessert liégeois

MARDI : Carottes râpées au comté
Hachis Parmentier
Fromage
Salade de fruits

JEUDI : Salade de chou rouge et chou blanc
Sauté de dinde à la grecque et boulgour tomaté
Port Salut
Crème mousseline à la vanille ou au coulis de fruits rouges

VENDREDI : Salade d'ébly aux petits légumes
Poisson pané (HVE) ou pané mozzarella et poêlée de légumes maison
Fromage
Eclair au chocolat

*Fruits de saison et yaourts bio locaux proposés au choix tous les jours avec le dessert du jour*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain * : Produit local
VF : Viande Française MSC : Pêche durable
HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages

Communauté
de communes
Portes de Meuse

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI : Salade verte
Lasagnes maison au bœuf ou sa version végétarienne
Fromage
Compote de pommes

MARDI : Crêpe au fromage ou salade
Emincé de poulet (VF) au curry et butternut rôtie
Fromage
Fruit de saison

JEUDI : Salade de maïs (HVE) ou asperge
Saucisse fumée et lentilles* bio
Fromage
Flan maison aux fruits rouges et noix de coco

VENDREDI : Salade verte et Rosette
Filet de colin (MSC) et ses haricots verts (HVE) en persillade
Fromage
Gâteau maison aux amandes

*Fruits de saison et yaourts bio locaux proposés au choix tous les jours avec le dessert du jour*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française
HVE : Haute Valeur Environnementale
* : Produit local
MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages

Communauté
de communes
Portes de Meuse

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI : Salade de radis noir et carottes ou maïs
Steak haché (VF) et épinards sauce Mornay
Fromage
Yaourt bio de la ferme du Gaëc des forges*

MARDI : Cœurs de palmiers ou d'artichauts
Pilon de poulet (VF) rôti et frites
Fromage
Mousse au chocolat maison

JEUDI : Salade de haricots rouges au thon
Rôti de porc (VF) forestier et riz bio
Fromage
Ile flottante

VENDREDI : Œuf dur mayonnaise ou surimi
Filet de colin (MSC) meunière et petits pois carottes (HVE)
Fromage
Crème dessert accompagnée d'un sablé de Noël maison

*Fruits de saison et yaourts bio locaux proposés au choix tous les jours avec le dessert du jour*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain * : Produit local
VF : Viande Française MSC : Pêche durable
HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivage

Communauté de communes des Portes de Meuse
1 Rue de l'Abbaye - Ecurey - 55290 MONTIERS-SUR-SAULX | www.portesdemeuse.fr | 03 29 75 97 40

Communauté
de communes
Portes de Meuse

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 7 au 11 décembre 2026

LUNDI : Friand à la viande ou salade
Sauté de porc (VF) à la provençale et ébly
Fromage
Compote de fruits de saison

MARDI : Salade coleslaw ou chou blanc en vinaigrette
Paupiette de volaille (VF) et purée de potimarron
Fromage
Fruit de saison

JEUDI : Champignons ou choux-fleurs à la grecque
Omelette et haricots beurre (HVE)
Fromage
Cheese cake maison

VENDREDI : Carottes râpées à l'orange
Couscous oriental et semoule bio
Fromage
Velouté aux fruits

*Fruits de saison et yaourts bio locaux proposés au choix tous les jours avec le dessert du jour*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française
HVE : Haute Valeur Environnementale
* : Produit local
MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages

Communauté
de communes
Portes de Meuse

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI : Tarte au thon maison ou salade
Bœuf (VF) bourguignon et carottes Vichy
Fromage
Salade de fruits

MARDI : Salade de chou chinois au maïs (HVE)
Nuggets de volaille et frites
Port Salut
Fromage blanc au coulis de fruits rouges

JEUDI : REPAS DE NOEL
Saumon fumé ou mousse de canard
Rôti de dinde sauce Albufeira et écrasé de pommes de terre
Fromage
Bûche de Noël

VENDREDI : Salade de pâtes bio aux petits légumes ou asperges
Dos de colin (MSC) aux crevettes et curry et chou-fleur
Fromage
Fruit de saison

*Fruits de saison et yaourts bio locaux proposés au choix tous les jours avec le dessert du jour*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française
HVE : Haute Valeur Environnementale

* : Produit local
MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages

Communauté
de communes
Portes de Meuse

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 4 au 8 janvier 2027

LUNDI : Taboulé ou surimi
Cordon bleu de volaille ou pané de mozzarella et brocolis au beurre
Fromage
Crème mousseline maison vanille ou caramel

MARDI : Carottes râpées au comté
Sauté de dinde (VF) au paprika et riz basmati
Fromage
Mousse au chocolat

JEUDI : Céleri rémoulade ou salade verte
Rôti de porc (VF) sauce moutarde et pommes de terre rôties
Fromage
Yaourt

VENDREDI : Tarte aux poireaux ou cœur d'artichaut
Matelote de poisson (MSC) et jardinière de légumes maison
Fromage
Assortiment de crèmes desserts

*Fruits de saison et yaourts bio locaux proposés au choix tous les jours avec le dessert du jour*

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française
HVE : Haute Valeur Environnementale
* : Produit local
MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages