

Menus Mars 2016								
Semaine du 7 au 11 mars 2016					Semaine du 14 au 18 mars 2016			
								
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette maison	Salade mélangée de radis et emmental	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons verts, tomate, batavia)	Salade parmentière (pomme de terre)		Concombre vinaigrette maison	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Chou blanc vinaigrette maison
normandin de Veau sauce Tomate	Saucisse lorraine 	Ailerons de Poulet à la mexicaine	Hoki pané et son quartier de citron		Raviolis à la Volaille	Sauté de porc à la diable	émincée de Bœuf à la Hongroise	Filet de colin meunière
Julienne de légumes saveur du jardin	Purée	Courgettes mexique	Carottes vichy		*****	Petits pois	Pommes Rôties	Haricots verts saveur du midi
Fraidou	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Munster 		Petits suisses Sucrés	Brie	Yaourt nature	Cotentin
Fruit de saison 	Pêche au sirop	Tarte Noix de coco	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes
Semaine du 21 au 25 mars 2016					Semaine du 28 mars au 1 ^{er} avril 2016			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu local					Menu BIO	Pâques		
Céleri rémoulade 	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw (chou, carotte)	Salade catalane (batavia, poivron rouge, haricots rouges, maïs)			Betteraves à l'ail 	Oeuf au nid	Tomate vinaigrette
Rôti de porc au cidre 	haché de bœuf sauce bourguignonne	Nuggets de dinde	Filet de lieu à la Tomate		JOUR	Boules Bœuf	Rôti d'agneau farci aux herbes	Blanquette de colin sauce safran
Pommes vapeur 	Carottes Persillées	Courgettes saveur du midi	Farfalles		FERIE	 Pâtes torsadées	Haricots verts	Riz Créole
Le bon lorrain 	Fromy	Saint Paulin	Fromage blanc sucré			 Tome de vézouze	Croc lait	Yaourt nature
Compote 	Fruit de saison	Brownie	Céréales (miel pops)			 yaourt bio	Tarte au chocolat	Fruit de saison
						 Produit issu de l'agriculture biologique		
Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:								
 Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO La fromagerie de l'Hermitage (Bulgneville) pour le munster Les éleveurs de la viande du Terroir Lorrain La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de s Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre								

