





































VILLE DE NANCY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 Du 04 au 08 novembre	 Macédoine Bio vinaigrette	 Œuf dur Bio mayonnaise	Soupe de potirons	 Céleri Bio vinaigrette	Salade de pâtes et légumes
	 Raviolis de tofu	 Couscous végétal (légumes couscous, pois chiches, semoule, raisins secs, fèves de soja)	 Rôti de bœuf (froid)  <i>Riz sauce champignons crème</i>	 Sauté de porc Lcl Bleu Blanc Cœur sauce diable	 Filet de colin PDU meunière  <i>Nuggets de blé</i>
	Fromage frais petit moulé	 Brie Bio Lcl	 Yaourt nature AB LCL	 Carottes persillées Bio et PDT	 Haricots verts Bio à l'ail
	 Compote pommes kiwis Bio Lcl	 Fruit de saison*	 Fruit de saison	 Carré de l'Est Cake au citron	 Fromage blanc AB LCL*  Fruit de saison Lcl
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ibre		 Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	 Vendée globe	Salade verte et maïs vinaigrette au curry
		 Sauté de dinde Bio forestière	 Rôti de veau LR à la moutarde	 Rillettes de sardines <i>Tartinade œuf ciboulette</i>  Pâtes à l'épeautre AB LCL sauce au canard, haricots blancs façon bolognaise	 Colin d'Alaska sauce crème

SEMAINE 2
Du 11 au 15 novembre

VILLE DE NANCY

Férié

 Riz Dahl de lentilles vertes	 Omelette nature AB	 <i>Pâtes sauce légumes du soleil et fromage de brebis</i>	 <i>Parmentier à l'égrené végétal et purée de butternut</i>
Lentilles	 Epinards bio béchamel et pommes de terre vapeur	Petit fromage frais	 Purée de potimarron Bio
Fromage frais Tartare	Pointe de brie		 Cantal AOP*
 Fruit de saison*	Smoothie ananas fruit de la passion		 Yaourt aux fruits Bio Lcl

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE 3
Du 18 au 22 novembre

Pomme de terre en salade	Chou rouge vinaigrette	Houmous et pain pita	Salade coleslaw Bio	Soupe de carottes et muscade
 Sauté de veau Bio façon blanquette	 Sauce façon carbonara (lardons Bio Lcl)	 Cubes de saumon à l'orientale	 Sauté de bœuf Lcl au thym	 Crozet emmental et fromage type tartiflette
 <i>Omelette sauce champignons</i>	 Sauce trois fromages	 Falafels à l'orientale	 <i>Blé crème de lentilles corail et maïs</i>	
 Carottes en rondelles Bio	Pennes rigates	Brocolis en purée	Gratin de choux-fleurs	 Yaourt nature AB LCL indiv*
Fromage frais Rondelé	 Carré de l'Est	Fromage frais petit suisse	Tomme blanche	
 Fruit de saison Lcl	Compote pommes - bananes	 Fruit de saison	 Gâteau au yaourt Bio	

10 RECETTES

LUNDI

MARDI

MERCREDI





























JEUDI

VENDREDI

VILLE DE NANCY






















SEMAINE 4 Du 25 au 29 novembre	 Gougère au fromage  Chili végétal aux haricots rouges et riz	Salade de mâche et betteraves vinaigrette moutarde  Sauté de bœuf Lcl façon ragout antillais (épices colombo, carottes, patate douce)  Tajine de légumes et œuf Bio frais  Semoule  Saint-Nectaire AOP*  Compote de pommes	Soupe de pois cassés  Pizza tomate emmental mozzarella  Salade verte Fromage frais Fraidou  Fruit de saison	Carottes râpées  Jambon blanc Lcl à la provençale  Omelette à la provençale Coquillettes Camembert  Crème dessert chocolat Bio Lcl	Panais rémoulade aux pommes vinaigrette moutarde  Colin d'Alaska pané riz soufflé  Pané blé graines emmental et épinards Purée de potirons et cubes de butternut Petit fromage frais Brownie
		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
SEMAINE 5 Du 02 au 06 décembre	Chou blanc et maïs  Colin d'Alaska sauce épices douces  <i>Boulgour, korma végétarien butternut</i>  Ratatouille Bio et riz	Champignons à la grecque  Gratin gnocchetti brocolis cheddar mozzarella	Soupe de brocolis et mascarpone  Aiguillettes de poulet (froid) et mayonnaise  Œuf dur bio et mayonnaise Riz à la tomate	Chou kouki  Mijoté de veau bio à la moutarde  Emincé végétal sauce tomate  Haricots verts bio et pomme de terre	Poireaux vinaigrette  Moule Bio sauce crème   Boulettes de lentilles bio sauce crème  Pommes rissolées

VILLE DE NANCY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p> Fromage frais Saint-Môret</p> <p> Yaourt aux fruits Bio Lcl</p>	<p> Fromage blanc AB LCL*</p> <p>Smoothie pommes - poires - ananas</p>	<p>Tomme blanche</p> <p> Yaourt aux fruits</p>	<p>Fromage frais chanteneige</p> <p> Banane bio sauce chocolat</p>	<p> Yaourt nature*</p> <p> Fruit de saison*</p> <p>Et petit chocolat</p>
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade d'haricots rouges - épices chili</p> <p> Cordon bleu</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Purée de panais</p> <p> Tomme de Pierre Percée*</p> <p> Fruit de saison Lcl</p>	<p>Dès de carottes cuites en salade</p> <p> Knack Lcl</p> <p> Orge perlé sauce lentille verte tomate façon bolognaise et emmental</p> <p> Lentilles mijotées Bio Lcl</p> <p> Yaourt nature AB LCL*</p> <p> Fruit de saison*</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Emincé de saumon sauce citron</p> <p> Boulgour, korma végétarien butternut</p> <p>Farfalles</p> <p> Saint-Nectaire AOP</p> <p> Compote pomme poire</p>	<p>Chou rouge vinaigrette aux herbes</p> <p> Bœuf braisé</p> <p> Omelette</p> <p>Légumes pot au feu et pomme de terre</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Potage de potiron</p> <p> Sorrisi épinard ricotta sauce tomate</p> <p>/</p> <p> Crème dessert individuelle</p>
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	<p> Repas de Fêtes</p> <p>Rillettes aux deux saumons, blinis et cranberries</p> <p>Tartinade de potiron, fromage frais et blinis</p>	VENDREDI
	<p> Macédoine Bio vinaigrette</p>	<p> Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique</p>	<p>Endives en salade</p>	<p> Rillettes aux deux saumons, blinis et cranberries</p> <p>Tartinade de potiron, fromage frais et blinis</p>	<p>Haricots beurre à l'échalote</p>

SEMAINE 6
Du 09 au 13 décembre

SEMAINE 7
Du 16 au 20 décembre

 Parmentier de canard - haricots blancs et purée de céleris	 Choucroute de la mer (poisson blanc MSC, Saumon et moule Bio)	 Boulettes de bœuf Bio sauce façon orientale	 Filet de dinde LR sauce crémée pomme	 Riz sauce curry - pois chiches - épinards et graines de courge
 <i>Parmentier aux lentilles corail et purée de céleri</i>	 <i>Choucroute saucisse végétal</i>	 <i>Boulettes de sarrasin lentilles légumes sauce tomate</i>	 <i>Emincé végétal sauce crémée pomme</i>	
  Fromage blanc AB LCL*	  Brie Bio Lcl	  Farrelles Bio Lcl	Pommes Pin	  Yaourt nature AB LCL*
 Fruit de saison	 Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel Bio	Fromage frais Cantafrais	/	 Fruit de saison*
		 Compote tous fruits	Entremet sapin chocolat	

VILLE DE NANCY


 **BIO** : Agriculture Biologique

 **PDU** : Pêche durable

 **Fruit de saison**

 **Local**

 **Viande du terroir lorrain**

 **LR** : label rouge

 **CHAR** : charolais

 **AOP** : Appellation d'origine protégée

 **Végétarien**

*** Aide UE à destination des écoles**