



















MENUS CUISTO RIGOLO CT GEMRCN - 5 COMPOSANTES

# Ville de Nancy

FRUITS DE SAISON : Coing, Mandarine, Kiwi, Orange, Papayemousse, Poire, Pomme, Raisin

LEGUMES DE SAISON : Betterave, Carotte, Céleri, Choux de Bruxelles, Courge, Endive, Epinards, Mâche, Navet, Oignon, Poireau, Potiron, Pomme de terre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 5 Du 04 au 08 avril	<b>**Menu végétarien**</b>				
	Chou fleur à l'indienne	Carottes râpées		Chou blanc vinaigrette	 Tartine gourmande (Thon, fromage blanc)
	 Penne carottes sauce vache qui rit	 Sauté de bœuf au curry Mélange de légumes racines (carottes, céleri rave, choux navets jaune) et pommes de terre		 Filet de merlu sauce créole Pommes de terre wedges	 Emincé de poulet à la normande Brocolis et pommes de terre
	<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu végétarien</b>	
	Falafel sauce fromage blanc ciboulette Mélange de légumes racines (carottes, céleri rave, choux navets jaune) et pommes de terre	Falafel sauce fromage blanc ciboulette Mélange de légumes racines (carottes, céleri rave, choux navets jaune) et pommes de terre		Omelette provençale Pommes de terre wedges	Gratin de gnocchetti brocolis
	 Carré de l'Est Fruit de saison	/  Yaourt à la clémentine		 Vaillote Cocktail de fruits	 Edam Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 6 Du 11 au 15 avril					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 7 Du 18 au 22 avril	Férié				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 8 Du 25 au 29 avril	Salade de maïs	Céleri vinaigrette		<b>**Menu végétarien**</b>	 <b>Repas de printemps</b>
	 Emincé de poulet au curry Jardinière de légumes et pommes de terre	 Filet de merlu sauce ciboulette Semoule aux petits légumes		 Coleslaw (Carotte, chou blanc)	 Sauté de bœuf sauce aux légumes Petits pois carottes
	<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu végétarien</b>		 Farelles aux légumes du sud	<b>Menu végétarien</b>
	Quenelle sauce curry Jardinière de légumes et pommes de terre	Couscous de légumes mozzarella			Galette de lentilles Petits pois carottes
	 Tomme de Pierre Percée Fruit de saison	/  Crème dessert chocolat		 Yaourt nature Fruit de saison	 Saint Nectaire  Gâteau au chocolat

MENUS CUISTO RIGOLO CT GEMRCN - 5 COMPOSANTES

# Ville de Nancy

FRUITS DE SAISON : Coing, Mandarine, Kiwi, Orange, Papayemousse, Poire, Pomme, Raisin

LEGUMES DE SAISON : Betterave, Carotte, Céleri, Choux de Bruxelles, Courge, Endive, Epinards, Mâche, Navet, Oignon, Poireau, Potiron, Pomme de terre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 5 Du 04 au 08 avril	<b>**Menu végétarien**</b> Chou fleur à l'indienne	Carottes râpées		Chou blanc vinaigrette	Tartine gourmande (Thon, fromage blanc) Tartine œuf ciboulette
	Penne carottes sauce vache qui rit	Sauté de bœuf au curry Mélange de légumes racines (carottes, céleri rave, choux navets jaune) et pommes de terre		Filet de merlu sauce créole Pommes de terre wedges	Emincé de poulet à la normande Brocolis et pommes de terre
	Carré de l'Est Fruit de saison	<b>Menu végétarien</b> Falafel sauce fromage blanc ciboulette Mélange de légumes racines (carottes, céleri rave, choux navets jaune) et pommes de terre	/	<b>Menu végétarien</b> Omelette provençale Pommes de terre wedges	<b>Menu végétarien</b> Gratin de gnocchetti brocolis
	Yaourt à la clémentine		Vaillote Cocktail de fruits	Edam Fruit de saison	
SEMAINE 6 Du 11 au 15 avril					
SEMAINE 7 Du 18 au 22 avril	Férié				
SEMAINE 8 Du 25 au 29 avril	Salade de maïs	Céleri vinaigrette		<b>**Menu végétarien**</b> Coleslaw (Carotte, chou blanc)	<b>Repas de printemps</b> Iceberg vinaigrette
	Emincé de poulet au curry Jardinière de légumes et pommes de terre	Filet de merlu sauce ciboulette Semoule aux petits légumes		Farelles aux légumes du sud	Sauté de bœuf sauce aux légumes Petits pois carottes
	<b>Menu végétarien</b> Quenelle sauce curry Jardinière de légumes et pommes de terre	<b>Menu végétarien</b> Couscous de légumes mozzarella			<b>Menu végétarien</b> Galette de lentilles Petits pois carottes
Tomme de Pierre Percée Fruit de saison	/	Crème dessert chocolat	Yaourt nature Fruit de saison	Saint Nectaire Gâteau au chocolat	

- BIO** : Agriculture Biologique
- PDU** : Pêche durable
- Fruit de saison**
- Local**
- Viande du terroir lorrain**
- LR** : label rouge

- Fait maison**
- CHAR** : charolais
- AOP** : Appellation d'origine protégée
- Végétarien**

MENUS CUISTO RIGOLO CT GEMRCN - 5 COMPOSANTES

# Ville de Nancy

FRUITS DE SAISON : Coing, Mandarine, Kiwi, Orange, Papayemousse, Poire, Pomme, Raisin

LEGUMES DE SAISON : Betterave, Carotte, Céleri, Choux de Bruxelles, Courge, Endive, Epinards, Mâche, Navet, Oignon, Poireau, Potiron, Pomme de terre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 5 Du 04 au 08 avril	<b>**Menu végétarien**</b> Chou fleur à l'indienne	Carottes râpées		Chou blanc vinaigrette	Tartine gourmande (Thon, fromage blanc) Tartine œuf ciboulette
	Penne carottes sauce vache qui rit	Sauté de bœuf au curry Mélange de légumes racines (carottes, céleri rave, choux navets jaune) et pommes de terre		Filet de merlu sauce créole Pommes de terre wedges	Emincé de poulet à la normande Brocolis et pommes de terre
	Carré de l'Est Fruit de saison	<b>Menu végétarien</b> Falafel sauce fromage blanc ciboulette Mélange de légumes racines (carottes, céleri rave, choux navets jaune) et pommes de terre	/	<b>Menu végétarien</b> Omelette provençale Pommes de terre wedges	<b>Menu végétarien</b> Gratin de gnocchetti brocolis
	Yaourt à la clémentine		Vaillote Cocktail de fruits	Edam Fruit de saison	
SEMAINE 6 Du 11 au 15 avril					
SEMAINE 7 Du 18 au 22 avril	Férié				
SEMAINE 8 Du 25 au 29 avril	Salade de maïs	Céleri vinaigrette		<b>**Menu végétarien**</b> Coleslaw (Carotte, chou blanc)	<b>Repas de printemps</b> Iceberg vinaigrette
	Emincé de poulet au curry Jardinière de légumes et pommes de terre	Filet de merlu sauce ciboulette Semoule aux petits légumes		Farelles aux légumes du sud	Sauté de bœuf sauce aux légumes Petits pois carottes
	<b>Menu végétarien</b> Quenelle sauce curry Jardinière de légumes et pommes de terre	<b>Menu végétarien</b> Couscous de légumes mozzarella			<b>Menu végétarien</b> Galette de lentilles Petits pois carottes
Tomme de Pierre Percée Fruit de saison	/	Crème dessert chocolat	Yaourt nature Fruit de saison	Saint Nectaire Gâteau au chocolat	

- BIO** : Agriculture Biologique
- PDU** : Pêche durable
- Fruit de saison**
- Local**
- Viande du terroir lorrain**
- LR** : label rouge

- Fait maison**
- CHAR** : charolais
- AOP** : Appellation d'origine protégée
- Végétarien**