











MENUS DU 2 MAI AU 3 JUIN 2022

	LUNDI			MARDI			JEUDI			VENDREDI						
	G	O	T	G	O	T	G	O	T	G	O	T				
SEMAINE 1 Du 02 au 06 mai	**Menu végétarien**															
	Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc	1	cru	fr	Duo de cœur palmier et maïs	2	cuit	fr	Salade verte au bleu vinaigrette	1	cru	fr	Tartine gourmande (Thon, fromage blanc) Tartine œuf ciboulette (Œuf BIO)	1	prot	fr
	Couscous végétarien (Omelette BIO)	1	œuf	fr	Sauté de porc sauce supreme	1	veau	lorr	Marmite de poisson façon créole	3	poisson	n.zel	Emincé de bœuf aux cornichons	1	bœuf	lorr
		1	fec	fr	Printanière de légumes et pommes de terre	3	leg	fr	Riz	1	fec	fr	Haricots beurre et pommes de terre	3	leg	fr
		3	leg	fr	Menu végétarien Quenelle à l'ancienne Printanière de légumes et pommes de terre	3	vege	fr	Menu végétarien Dahl de lentilles corail Riz	1	fec	fr	Menu végétarien Falafel au jus Haricots beurre et pommes de terre	3	leg	fr
	1	pmolle	fr	Fromage frais petit moulé	1	Frais	fr	/	1	Pdure	fr	Yaourt nature sucré	1	lacté	lorr	
	1	cuit	lorr	Fruit de saison	1	cru	fr	Crème dessert vanille	1	Lacté	lorr	Fruit de saison	1	cru	fr	
SEMAINE 2 Du 09 au 13 mai				**Menu végétarien**												
	Radis beurre	1	cru	fr	Betteraves vinaigrette	1	bœuf	lorr	Céleri vinaigrette	1	cru	fr	Cake épeautre courgettes emmental	1	pâtisserie	mais on
	Colin d'Alaska crispy et citron	3	poisson	n.zel		4	fec	fr	Hachis parmentier gratiné	1	fec	fr	Jambon blanc sauce basquaise	1	porc	lorr
	Ratatouille et riz	3	leg	fr	Gratin de gnochetti brocolis	4	fec	fr		3	leg	fr	Petit pois carottes	3	leg	fr
	Menu végétarien Moelleux de gouda Ratatouille et riz	3	leg	fr		4	fec	fr	Menu végétarien Parmentier de légumes gratiné	1	Pdure	fr	Menu végétarien Soja façon basquaise Petit pois carottes	3	végé	fr
Vaillote	1	Frais	lorr	Saint Paulin	1	Pdure	fr	/	1	Pdure	fr	Coulommiers	1	pmolle	fr	
Pêche au sirop	1	cuit	fr	Fruit de saison	1	cru	fr	Yaourt au citron	1	Lacté	lorr	Fruit de saison	1	cru	fr	
SEMAINE 3 Du 16 au 20 mai				**Menu végétarien**												
	Salade de pommes de terre ciboulette	4	fec	fr	Salade verte vinaigrette	1	cru	fr	Macédoine mayonnaise	3	cuit	fr	Le Liban Salade de tomates, radis concombre sauce blanche	1	cru	fr
	Sauté de veau aux champignons	1	veau	lorr	Fareilles aux légumes du soleil (Fareilles BIO locale)	3	leg	fr	Bœuf mironton	1	bœuf	lorr	Emincé de poulet sauce paprika	1	volaille	lorr
	Poêlée forestière	3	leg	fr		3	leg	fr	Courgettes et pommes de terre	3	leg	fr	Carottes au cumin	3	leg	fr
	Menu végétarien Crêpe aux champignons Poêlée forestière	3	végé	fr		4	leg	fr	Menu végétarien Lupinois de courgettes et pommes de terre	4	fec	fr	Menu végétarien Emincé de soja sauce paprika Carottes au cumin et paprika	3	végé	fr
Saint Nectaire	1	Pdure	fr	Fromage frais Fraidou	1	Frais	fr	Pyréné	1	Pdure	fr	Fromage frais Petit moulé	1	Frais	fr	
Fruit de saison	1	cru	fr	Compote de pommes poires	1	cuit	fr	Fruit de saison	1	cru	fr	Gâteau au yaourt	1	pâtisserie	mais on	
SEMAINE 4 Du 23 au 27 mai																
	Houmous	1	fec	fr	Concombre à la feta	1	cru	fr								
	Sauté de porc au miel	1	porc	lorr	Emincé de bœuf au romarin	1	bœuf	lorr								
	Ratatouille et pâtes	3	leg	fr	Haricots verts et pommes de terre	3	leg	fr	Ascension							
	Menu végétarien Omelette BIO Ratatouille et pâtes	3	leg	fr	Menu végétarien Parmentier d'haricots vert et Soja (BIO)	3	végé	fr								
Fromage blanc sucré	1	Frais	fr	/	1	pmolle	fr									
Fruit de saison	1	cru	fr	Yaourt à l'ananas	1	Lacté	lorr									
SEMAINE 5 Du 30 au 03 juin							**Menu végétarien**									
	Salade de riz à la niçoise (Tomate, poivron, olive)	1	fec	fr	Melon	1	cru	fr	Houmous de brocolis	3	leg	fr	Menu des enfants de l'école La Fontaine Concombre à la crème	1	cru	fr
	Blanquette de volaille à l'ancienne	1	volaille	fr	Colin sauce au curry	3	poisson	n.zel		1	fec	fr	Steak haché au jus	3	bœuf	char
	Julienne de légumes	3	leg	fr	Pommes vapeur	4	fec	fr	Penne Rigate carottes sauce vache qui rit	3	leg	fr	Petits pois	3	leg	fr
	Menu végétarien Quenelle à l'ancienne Julienne de légumes	3	végé	fr	Menu végétarien Gratin pomme de terre chou fleur lentilles	3	leg	fr		1	Frais	fr	Menu végétarien Galette de lentilles et légumes Petits pois	3	végé	fr
Brie	1	pmolle	lorr	Nimolette	1	Pdure	fr	Cantal	1	Pdure	fr	Fromage fondu vache qui rit	1	Frais	fr	
Fruit de saison	1	cru	fr	Poire au sirop	1	cuit	fr	Fruit de saison	1	cru	fr	Cake au chocolat	1	pâtisserie	mais on	

-  **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 contrôlée
-  **Végétarien**

	LUNDI	G	O	T	MARDI	G	O	T	JEUDI	G	O	T	VENREDI	G	O	T		
SEMAINE 6 Du 06 au 10 juin	Férié				J+4								**Menu végétarien**					
					Betteraves vinaigrette Sauté de dinde à la moutarde Pomme purée Fromage frais petit cotentin Fruit de saison	2	cuit	fr	Tomate mozzarella Merlu saucé citron Riz créole Omelette sauce curry Riz Crème dessert caramel	1	cru	fr	Salade bulgare (Carottes, concombres) Gratin farines (BIO Locale), lentilles (BIO locale) et ratatouille Tomme blanche Fruit de saison	2	cuit	fr		
					Menu végétarien Soja au romarin Pomme purée	3	végé	fr	Menu végétarien Omelette sauce curry Riz	3	végé	fr						
						1	Pdure	fr			1	Pdure	fr					
SEMAINE 7 Du 13 au 17 juin	Salade lentille, petits pois, framboises et fromage brebis Bœuf façon bourguignon Carottes vichy Menu végétarien Penne carottes sauce vache qui rit Petit suisse sucré Fruit de saison				**Menu végétarien**													
					Salade de tomate vinaigrette Couscous de légumes mozza Edam Compote de pommes	1	cru	fr	Salade de pomme de terre ciboulette Emincé de poulet à la normande Courgettes béchamel Quenelle sauce forestière Courgettes béchamel Carre de l'Est Fruit de saison	1	fec	fr	Pastèque Marmite de poisson sauce aux légumes Coquilles (pâtes BIO locale) à la tomate et emmental Coquilles (BIO locale) aux légumes du soleil Yaourt à la framboise	1	cru	fr		
					Menu végétarien Bœuf façon bourguignon Carottes vichy Penne carottes sauce vache qui rit Petit suisse sucré Fruit de saison	1	fec	fr	Menu végétarien Quenelle sauce forestière Courgettes béchamel Carre de l'Est Fruit de saison	3	leg	fr	Menu végétarien Coquilles (BIO locale) aux légumes du soleil Yaourt à la framboise	3	leg	fr		
						1	Pdure	fr			1	Pdure	fr					
SEMAINE 8 Du 20 au 24 juin	Tomate mozzarella Sauté de bœuf à la crème Ratatouille et riz Menu végétarien Soja sauce suprême Ratatouille et riz Crème dessert au chocolat Fruit de saison				Dips de radis et houmous de betteraves Emincé de poulet façon tajine Légumes façon tajine et pommes de terre Tajine de flageolets miel et citron Légumes façon tajine et pommes de terre Tomme de Pierre Percée Fruit de saison	2	cuit	fr	Macédoine mayonnaise Jambon blanc au jus Pommes smiles Galette de lentilles et légumes Pommes smiles Bûche de lait mélange Fruit de saison	2	cuit	fr	**Menu végétarien**					
					Menu végétarien Soja sauce suprême Ratatouille et riz Crème dessert au chocolat Fruit de saison	3	végé	fr	Menu végétarien Galette de lentilles et légumes Pommes smiles Bûche de lait mélange Fruit de saison	3	végé	fr	Carottes râpées Dauphinois de courgettes et pommes de terre Vaillote Gâteau au yaourt BIO	1	cru	fr		
						1	Pdure	fr			1	Pdure	fr					
						1	cru	fr			1	cru	fr					
SEMAINE 9 Du 27 au 01 juillet	**Menu végétarien** Concombres à la feta Dahl de lentilles corail Riz Yaourt à l'abricot				Tartine tomate fromage frais Mijoté de veau à l'ancienne Petits pois pommes de terre Curry de petits pois pommes de terre Gouda Fruit de saison	1	prot	fr	Au revoir les grands Pastèque Colin d'Alaska crispy sauce chapeau melon (Ketchup, mayonnaise, épices kebab) Pommes de terre wedges Nuggets de blé sauce chapeau melon (Ketchup, mayonnaise, épices kebab) Pommes de terre wedges Fromage frais Petit cotentin Smoethie Fraise Banane	1	cru	fr	Salade de pommes de terre ciboulette Rôti de dinde au jus Poêlée forestière Gratin gnochetti brocolis Saint Paulin Fruit de saison	4	fec	fr		
					Menu végétarien Curry de petits pois pommes de terre Gouda Fruit de saison	3	leg	fr	Menu végétarien Nuggets de blé sauce chapeau melon (Ketchup, mayonnaise, épices kebab) Pommes de terre wedges Fromage frais Petit cotentin Smoethie Fraise Banane	3	végé	fr	Menu végétarien Gratin gnochetti brocolis Saint Paulin Fruit de saison	3	leg	fr		
						1	Pdure	fr			1	Pdure	fr					
						1	cru	fr			1	cru	fr					
SEMAINE 10 Du 04 au 07 juillet	Macédoine vinaigrette Steak haché sauce poivre Coquilles à l'épeautre Menu végétarien Pané du fromager Coquilles à l'épeautre Edam Fruit de saison				Radis beurre Filet de merlu sauce ciboulette Pommes purée Parmentier de légumes Brie Compote de pommes	1	cru	fr	**Menu végétarien** Cake tomate feta sauce fromage blanc Œuf dur sauce ketchup de pomme Chips Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison	1	cru	fr						
					Menu végétarien Pané du fromager Coquilles à l'épeautre Edam Fruit de saison	3	leg	fr	Menu végétarien Chips Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison	4	fec	fr						
						1	Pdure	fr			1	Pdure	fr					
						1	cru	fr			1	cru	fr					

- 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 contrôlée
- Végétarien