Menu de Mai 2015

Semaine du 11 au 15 mai 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
saucisson à l'ail cornichons	Concombre vinaigrette maison	friand fromage	FERIE	Carottes râpées vinaigrette maison
Galopin de veau à la tomate	Sauté de bœuf au paprika	Carré de porc fumé		Hoki pané et son quartier de citron
Ratatouille	Riz Créole BIO	Haricots verts		BIO Courgettes à la persillade
Camember BIO	Yaourt nature	Gouda		Fondu Président
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison BIO		tarte noix de coco

Semaine du 18 au 22 mai 2015 — Angleterre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	salade de coquillettes	Salade mélangée de radis et emmental	Salade so british (iceberg chedar mais worcestersauce)	Concombre vinaigrette maison BIO
Sauté de Poulet sauce Montboissier BIO	Rôti de bœuf	Saucisse lorraine	Fish and chips	Omelette BIO
Purée	Choux-fleurs persillés	Lentilles BIO		Pêle mêle provençal
Yaourt nature	Fraidou	Petits suisses natures	Cheese cream (Saint Moret)	Munster
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Pêche à la gelée de groseilles	brownie	Gâteau breton

Semaine du 25 au 29 mai 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Carottes à l'orange BIO	Salade ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)	Tomates sauce fruits rouges (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Betteraves BIO vinaigrette maison
	Ravioli à la volaille	Sauté de porc à la tomate	Cocotte de bœuf aux poivrons	filet de hoki citroné petits pois
		Bouquetière de légumes	riz au gingembre et légumes	
	Yaourt nature	Brie	Yaourt aromatisé	Tome
	Fruit de saison	Compote de pomme BIO	gateau roulé maison	Fruit de saison

Semaine du 1er au 5 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre BIO (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	salader verte	melon	Salade coleslaw (carotte, chou blanc)	pâté de campagne
steak haché de veau	BIO Parmentier de poisson	Mijoté de bœuf à l'Angevine	Jambon	Filet de lieu sauce nantua
Epinards à la béchamel		Jardinière de légumes	Coquillettes BIO	Riz Créole BIO
Camembert	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Gouda	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	clafoutis maison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison

Plats préférés des enfants — Recettes développement durable — Recettes d'Ici et d'ailleurs

Service de pain AB — Viande du terroir Lorrain — RECETTE MAISON — PRODUITS LOCAUX

Les producteurs 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

La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison
Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc

Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre