

### MENU DE LA RENTRÉE

lundi 29 août 2016	mardi 30 août 2016	mercredi 31 août 2016	jeudi 1 septembre 2016	vendredi 2 septembre 2016
			Bulles de pommes et tomates cerises	Salade de cervelas *
			Poisson pané - citron	Bolognaise aux petits légumes
			Purée de pommes de terre	Pâtes
			Fromage fondu	Fromage blanc sucré
			Crème dessert chocolat	Mirabelles ou quetsches (selon approvisionnement)

### MENU BIO

lundi 5 septembre 2016	mardi 6 septembre 2016	mercredi 7 septembre 2016	jeudi 8 septembre 2016	vendredi 9 septembre 2016
Salade de pommes de terre	Melon	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'huile de colza-citron	Courgettes râpées bulgare
Aiguillettes de volaille sauce ketchup maison	Boul'boeuf à l'orientale	Omelette	Saucisse de Toulouse *	Bœuf à la provençale
Jardinière de légumes	Semoule	aux pommes de terre	Lentillons aux lardons *	Riz
Tomme du Saintois aux saveurs du jardin	Légumes couscous	Ratatouille	Bon Lorrain	Fromage ail et fines herbes
Fruit de saison	Barkass	Fromage	Compote pomme mirabelle	Quetsches (selon approvisionnement)
	Yaourt à la figue	Mousse au chocolat		

### MENU LOCAL

lundi 12 septembre 2016	mardi 13 septembre 2016	mercredi 14 septembre 2016	jeudi 15 septembre 2016	vendredi 16 septembre 2016
Salade de soja à la ciboulette	Œuf mayonnaise	Pastèque	Batavia vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette l'huile d'olive
Pâtes	Escalope de volaille forestière	Cassolette de poisson au curry	Sauté de poulet aux pommes	Rôti de bœuf VBF des vendanges (sauce aux raisins)
aux dés de jambon à la crème *	Knöpfli à la farine de châtaigne	Riz	Pommes de terre	Blé
Emmental râpé	Carottes	Fromage	Courgettes à l'ail	Haricots verts basilic
Crème dessert à la vanille	Fromage frais	Fromage	Tomme de Vezouze	Royal crémeux
	Fruit de saison	Compote de pommes à la cannelle	Yaourt à la cerise	Fruit de saison

### MENU BIO

lundi 19 septembre 2016	mardi 20 septembre 2016	mercredi 21 septembre 2016	jeudi 22 septembre 2016	vendredi 23 septembre 2016
Betteraves rouges vinaigrette	Concombre à la crème	Mélange tendre	Céleri rémoulade	Terrine de campagne *
Dos de colin d'Alaska sauce à la vanille	Œufs florentine	Gratin de pommes de terre au saumon et brocolis	Emincé de bœuf aux chorizo et poivrons *	Steak haché sauce à l'échalote
Purée de légumes	Semoule		Petits pois	Farfalles
Tomme de Pierre Percée	Epinars	Fromage	Chèvre frais	Carottes à la moutarde à l'ancienne
Fruit de saison	Tomme aux orties	Nappé caramel	Cake au chocolat maison	Yaourt à la mirabelle
	Yaourt à la pêche			Fruit de saison

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.
- Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances d'origine animale pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

MENU CHAMPARDENNAIS

lundi 26 septembre 2016	mardi 27 septembre 2016	mercredi 28 septembre 2016	jeudi 29 septembre 2016	vendredi 30 septembre 2016
Radis roses à la croque au sel	Velouté de lentilles	Salade de tomates à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette au miel	Macédoine mayonnaise
Poisson meunière	Aiguillettes de poulet façon basquaise	Pâtes à la carbonara *	Saucisse à la tomme des Ardennes *	Daube de boeuf
Ecrasé de pommes de terre à la crème	Haricots verts	Petit suisse sucré	Lentillons de Champagne	Cœur de blé
Emmental meule	Carré de l'Est	Abricot au sirop au coulis de fruits rouges	Yaourt nature sucré	Camembert royal
Yaourt à la poire	Fruit de saison		Pomme et biscuit Rose de Reims	Crème dessert caramel

MENU LOCAL

MENU LOCAL

lundi 3 octobre 2016	mardi 4 octobre 2016	mercredi 5 octobre 2016	jeudi 6 octobre 2016	vendredi 7 octobre 2016
Céleri vinaigrette	Salade de soja vinaigrette tomate	Velouté d'asperge	Salade de concombre au citron	Salade verte
Vaillote alsacienne	Filet de colin à la menthe et citron vert	Hachis parmentier	Bœuf bourguignon	Sauté de porc à l'ancienne *
Pommes de terre aux dés de jambon *	Riz pilaff aux petits légumes	Tomme blanche	Haricots beurre	Lenblétilles
Yaourt sucré	Brie	Fruit de saison	Munster	Tomme de Vezouze
Pomme de pays et Madeleine de Liverdun	Fromage blanc sucré		Tarte poires - amandes maison	Compote de pomme

Les Rencontres du goût : Les Mini Délices

lundi 10 octobre 2016	mardi 11 octobre 2016	mercredi 12 octobre 2016	jeudi 13 octobre 2016	vendredi 14 octobre 2016
Betteraves rouges vinaigrette	Dips de légumes sauce fromage blanc aux herbes	Radis au beurre	Salade verte aux maïs	Cake carottes
Colin d'Alaska façon fish and chips sauce béarnaise	Aiguillettes de poulet à tremper - sauce au pain d'épices	Normandin de veau au jus	Mini bouchées au curry	Bœuf au paprika
Pommes de terre sautées	Purée de céleri	Souplettes	Riz	Pâtes
Dés d'emmental	Tomme des Vosges	Chou fleur béchamel	Bon Lorrain	Fromage fondu
Fruit de saison	Yaourt au citron	Fromage Liégeois	Compote pommes-poires	Chocolat gourmand

MENU LOCAL

lundi 17 octobre 2016	mardi 18 octobre 2016	mercredi 19 octobre 2016	jeudi 20 octobre 2016	vendredi 21 octobre 2016
Coleslaw	Salade de tomates	Chou rouge vinaigrette		
Risotto aux deux poissons et petits pois	Blanquette de volaille	Sauté de porc à la crème *		
	Pâtes	Pommes de terre et navets		
Chèvre frais à la confiture	Tomme de Vezouze	Brique Maubert		
Yaourt à la fraise	Compotée de fruits au miel	Poire de pays		

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.
- Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances odoriférantes pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.