

LÉGENDE

Elu par les enfants

Régional

Nouveau

Contient du porc

Bio régional

Menus susceptibles de varier selon l'approvisionnement.

MENU LOCAL		MENU LOCAL		
lundi 6 novembre 2017	mardi 7 novembre 2017	mercredi 8 novembre 2017	jeudi 9 novembre 2017	vendredi 10 novembre 2017
Velouté de légumes	Salade de pommes de terre , et cornichons	Betteraves rouge vinaigrette	Carottes rapées au persil	Chou rouge vinaigrette
Filet de poisson sauce citron	Saucisse de Toulouse *	Blanquette de volaille sauce crème	Pâtes	Émincé de bœuf à la Bourguignonne
Riz	Fondue de poireaux sauce crémeuse	Blé	Sauce bolognaise	Écrasé de pommes de terre
et petits pois				Carottes
Fromage fondu	Tomme de la Vezouze (LLNS)	Brique Maubert	Emmental meule râpé	
Liégeois hocolat	Cerises au sirop	Yaourt à la fraise	Fruit de saison	Crème dessert caramel et Madeleine de Commercy

MENU LOCAL				
lundi 13 novembre 2017	mardi 14 novembre 2017	mercredi 15 novembre 2017	jeudi 16 novembre 2017	vendredi 17 novembre 2017
Velouté de tomate	Salade vinaigrette à l'huile de colza	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade d'endives aux pommes
Tortellinis ricotta et épinard sauce tomatée	Tartiflette (pommes de terre, fromage à tartiflette, dés de jambon)*	Aiguillettes de poulet à l'italienne	Pot au feu de la mer	Rôti de porc à la moutarde* (LLNS)
Tomme des Vosges	Fromage ail et fines herbes	Semoule	Légumes du pot	Coquillettes
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mimolette	Munster (LLNS)	Saint Paulin
		Fruit de saison	Tarte aux mirabelles Maison (LLNS)	Yaourt à la clémentine

CUCURBITACÉES		MENU BIO			CUCURBITACÉES	
lundi 20 novembre 2017	mardi 21 novembre 2017	mercredi 22 novembre 2017	jeudi 23 novembre 2017	vendredi 24 novembre 2017		
Betteraves vinaigrette	Velouté de potiron au fromage fondu	Salade de haricots verts	Chou rouge vinaigrette	Concombre à la crème		
Poisson pané	Saucisse à cuire* (LLNS)	Lasagnes au saumon et épinard	Steak haché au jus	Goulash		
Pommes de terre et brocolis	Lentillons		Farfalles	Purée de courge bleue de Hongrie		
Fromage frais	Petit suisse sucré	Edam	Emmental meule râpé	Camembert		
Yaourt à la poire et Biscuit	Pomme du Pays	Nappé caramel	Cake au potiron, miel et noisettes	Fruit de saison		

MENU LOCAL				
lundi 27 novembre 2017	mardi 28 novembre 2017	mercredi 29 novembre 2017	jeudi 30 novembre 2017	vendredi 1 décembre 2017
Salade verte aux noix vinaigrette huile de colza	Crème d'épinard	Salade de riz au thon	Salade de carottes au jus d'orange	Macédoine vinaigrette à la moutarde ancienne
From'chaud	Sauté de poulet façon tajine	Sauté de porc sauce curry doux* (LLNS)	Rôti de bœuf VBF aux oignons	Filet de colin lieu sauce aux herbes
Pommes de terre aux dés de jambon *	Semoule	Brocolis au jus	Duo de pommes de terre et courgettes	Pâtes
Fromage blanc sucré	Légumes tajine	Fromage fondu	Fromage frais	Saint Paulin
Pomme de pays	Tomme de la Vezouze (LLNS)	Crème dessert à la vanille	Compote pommes-quetsches maison	Poire
	Flan chocolat			

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, choux, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.
 - Clémentine, kiwi, mandarine, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'API mobile



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.

LÉGENDE

Elu par les enfants

Régional

Nouveau

Contient du porc

Bio régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.



MENU SAINT NICOLAS

lundi 4 décembre 2017	mardi 5 décembre 2017	mercredi 6 décembre 2017	jeudi 7 décembre 2017	vendredi 8 décembre 2017
Velouté de légumes	Salade verte vinaigrette huile de colza	Céleri aux raisins secs	Terrine Sagard à la mirabelle * (LLNS)	Radis noirs râpés vinaigrette
Boul'agneau sauce brune	Hachis parmentier Maison	Cassoulet *	Poulet sauce forestière	Dos de colin d'Alaska sauce citronnée
Boulgour			Frites au four	Riz
Tomme Noire	Fromage frais	Gouda	Carré Nature (LLNS)	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Yaourt à l'orange	Compote pommes-fraises Maison	Pain d'épices Maison, clémentine et chocolat	Fruit de saison

MENU LOCAL

MENU BIO

lundi 11 décembre 2017	mardi 12 décembre 2017	mercredi 13 décembre 2017	jeudi 14 décembre 2017	vendredi 15 décembre 2017
Potage à la carotte	Choucroute (knack* (LLNS) + Petit salé*)	Salade de maïs	Carottes rapées	Chou rouge vinaigrette
Escalope viennoise		Boul'bœuf à la provençale	Gratin d'œufs durs	Steak haché sauce Tomme Pierre Percée
Pommes de terre sautées et flageolets	Pommes de terre	Semoule	Pommes de terre et chou fleur	Coquillettes
Edam	Choucroute	Fromage ail et fines herbes	Altesse	Emmental meule râpé
Yaourt aux fruits exotiques	Carré de l'Est	Mirabelles au sirop (LLNS)	Cake aux pépites de chocolat Maison	Fruit de saison
	Pomme de Pays			



MENU DE FIN D'ANNÉE

lundi 18 décembre 2017	mardi 19 décembre 2017	mercredi 20 décembre 2017	jeudi 21 décembre 2017	vendredi 22 décembre 2017
Soupe de poireaux et pommes de terre	Cake aux olives et au thym	Salade verte vinaigrette	Mousse de canard et ses toasts	Salade composée
Riz	Dos de colin sauce au pesto	Lasagnes Bolognaise	Sauté de pintade sauce aux marrons et épices de Noël	Rôti de porc sauce tomate *
à la reine	Petits pois		Pommes noisettes	Purée
Fromage fondu	Tomme Blanche	Mimolette	Carottes et panais	Gouda
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Tomme aux orties	Fruit de saison
			Dessert de Noël et chocolat	

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, chou, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.
 - Clémentine, kiwi, mandarine, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'API mobile



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.