

| lundi 4 novembre 2019 | mardi 5 novembre 2019 | mercredi 6 novembre 2019 | jeudi 7 novembre 2019 | vendredi 8 novembre 2019 |
|-------------------------|----------------------------|---|----------------------------|---|
| Terrine de volaille | Crème de céleri | Radis roses à la croque au sel | Chou rouge râpé | Salade verte |
| Courgette farcie | Omelette forestière | Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise | Rôti de boeuf VBF mironton | Jambon chaud * |
| Pommes de terre sautées | Blé | Semoule | Coquilles d'épeautre | Gratin de pommes de terre et endives béchamel |
| Fromage frais | Tomme aux fleurs de Sureau | Saint Paulin | Carottes | Tomme de la Vezouze |
| Flan chocolat | Banane bio française | Compote pomme vanillée maison | Yaourt sucré | Cake à la noisette |
| | | | Pomme de pays | |

| lundi 11 novembre 2019 | mardi 12 novembre 2019 | mercredi 13 novembre 2019 | jeudi 14 novembre 2019 | vendredi 15 novembre 2019 |
|------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| FÉRIÉ | Velouté d'asperges | Chou blanc vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette | Cake façon pizza |
| | Tarte aux fromages | Poulet aux pommes | Spaghettis bolognaise VBF | Filet de colin citronné |
| | Haricots verts au basilic | Pommes de terre | | Purée de potiron |
| | Petit suisse aux fruits | Brie | Emmental râpé | Bargkass |
| | Fruit de saison | Poire de pays | Compote pomme orange maison | Riz au lait |

REPAS CH'TI

| lundi 18 novembre 2019 | mardi 19 novembre 2019 | mercredi 20 novembre 2019 | jeudi 21 novembre 2019 | vendredi 22 novembre 2019 |
|--|--------------------------|---------------------------|--|--------------------------------------|
| Salade de pommes de terre aux cornichons | Œuf dur mayonnaise | Velouté de légumes verts | Salade de chicons au vinaigre de cidre | Céleri mayonnaise |
| Escalope de poulet à la crème | Dhal de lentilles corail | Sauté de bœuf à la tomate | Fricadelle sauce Flamande | Filet de Merlu aux agrumes |
| Petits pois | Riz | Blé | Pommes de terre rissolées | Coquillettes |
| Yaourt aux fruits exotiques | Duo de carottes | Gouda | Maroilles | Carré de l'Est |
| Salade de fruits | Emmental | Nappé caramel= | Tarte au speculoos | Compote pomme crème de marron maison |
| | Fruit de saison | | | |

MENU LOCAL
SEMAINE DES CUCURBITACÉES

| lundi 25 novembre 2019 | mardi 26 novembre 2019 | mercredi 27 novembre 2019 | jeudi 28 novembre 2019 | vendredi 29 novembre 2019 |
|--|---------------------------------|---|-------------------------------|---------------------------------------|
| Velouté de brocolis à la Vache Qui Rit ® | Carottes râpées au jus d'orange | Salade de riz | Salade verte aux croûtons | Chou blanc vinaigrette |
| From'chaud | Filet de poisson pané et citron | Poulet à la moutarde à l'ancienne | Bœuf à l'ancienne | Sauté de porc à la crème de Langres * |
| Pommes de terre | Semoule | Gratin de chou fleur et pommes de terre | Purée de potimarron | Souplettes |
| | Épinards | Tomme blanche | Gouda | Carottes |
| | Le Marmouset | Beignet aux pommes | Compote pomme cannelle maison | Fromage blanc sucré |
| Fruit de saison et Cookie chocolat | Mousse chocolat | | | Tarte à la citrouille |



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.

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.

Retrouver les menus sur
l'APImobile
lorraine.scolaire.apimobile.fr

MENU SAINT NICOLAS

| lundi 2 décembre 2019 | mardi 3 décembre 2019 | mercredi 4 décembre 2019 | jeudi 5 décembre 2019 | vendredi 6 décembre 2019 |
|--|---------------------------------|------------------------------|---------------------------|--|
| Betteraves rouges | Salade de perles | Pamplemousse au sucre | Chou rouge vinaigrette | Crème de potiron à la cannelle |
| Tortellini Ricotta-épinards sauce crémeuse | Paupiette de veau à l'italienne | Filet de poisson à la créole | Émincé de bœuf au paprika | Poulet sauce clémentine-miel |
| Yaourt à la mangue | Haricots beurre au basilic | Riz | Orge perlé | Pommes noisettes |
| Fruit de saison | Brique fleurie | Edam | Brocolis | Camembert royal |
| | Éclair au chocolat | Compote pomme ananas maison | Fromage fondu | Pain d'épices maison, clémentine et chocolat |
| | | | Banane bio française | |

MENU LOCAL

| lundi 9 décembre 2019 | mardi 10 décembre 2019 | mercredi 11 décembre 2019 | jeudi 12 décembre 2019 | vendredi 13 décembre 2019 |
|-------------------------|---|----------------------------|------------------------------|---------------------------|
| Taboulé oriental | Salade verte | Chou blanc vinaigrette | Céleri rémoulade | Velouté hivernal |
| Hoki meunière et citron | Potée Lorraine (saucisse fumée *) | Boul'agneau à la marocaine | Rôti de bœuf VBF sauce brune | Lasagnes de légumes |
| Petits pois | Légumes du pot (pommes de terre, chou frisé, carottes, navets, haricots blancs) | Boulgour | Farrelles à l'épeautre | |
| Tomme de la Vezouze | Munster | Tomme noire | Carottes et panais | Petit suisse sucré |
| Yaourt à la fraise | Pomme de pays | Liégeois au chocolat | Fromage ail et fines herbes | Fruit de saison |
| | | | Tarte aux quetsches | |

MENU NOËL

| lundi 16 décembre 2019 | mardi 17 décembre 2019 | mercredi 18 décembre 2019 | jeudi 19 décembre 2019 | vendredi 20 décembre 2019 |
|--------------------------------|------------------------|---------------------------|--|---------------------------|
| Carottes râpées vinaigrette | Salade verte | Salade de pâtes | Gougères au comté | Velouté de légumes |
| Haricots rouges à la mexicaine | Tajine de poulet | Curry de porc * | Effiloché de veau en croûte au Miel d'Alsace sauce des sous bois | Pommes de terre farcies |
| Riz | Semoule | Brocolis | Christmas star | Haricots verts |
| Fromage blanc sucré | Le Bon Lorrain | Coulommiers | Bout'chou | Brie |
| Fruit de saison | Fian vanille | Fruit de saison | Bûche de Noël au chocolat maison et chocolat | Crème dessert caramel |
| | | | | |



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.

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.

Retrouver les menus sur
 l'API mobile
lorraine.scolaire.apimobile.fr