



ÉPIPHANIE

lundi 8 janvier 2018	mardi 9 janvier 2018	mercredi 10 janvier 2018	jeudi 11 janvier 2018	vendredi 12 janvier 2018
Haricots verts vinaigrette huile de colza	Velouté de légumes au romarin	Salade d' endives	Salade de pommes de terre au cervelas *	Carottes rapées à l'échalote
Tajine de volaille à l'orientale	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Œufs durs sauce aurore	Dos de colin d'Alaska citronné	Émincé de bœuf aux champignons
Semoule	au jambon et à la crème de tomme de Pierre Percée*	Riz	Brocolis béchamel	Coquillettes
Légumes couscous	Fromage frais	Bon Lorrain	Tomme du Saintois nature	Emmental râpé
Tomme blanche	Galette des rois	Compote pomme- mirabelle maison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison

MENU LOCAL

lundi 15 janvier 2018	mardi 16 janvier 2018	mercredi 17 janvier 2018	jeudi 18 janvier 2018	vendredi 19 janvier 2018
Macédoine vinaigrette	Tarte méditerranéenne	Céleri rémoulade	Salade d' endives aux pommes	Velouté de légumes
Poisson pané	Escalope de poulet à la Normande	Filet de hoki à l'aneth	Spaghettis bolognaise	Jambon* sauce brune
Riz à la tomate	Petits pois à la Française	Purée crécy	Emmental rapé	Écrasé de pommes de terre
Tomme de la Vezouze	Brie	Petit suisse sucré	Compote tutti frutti maison	Camembert royal
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Fruit de saison		Crème dessert chocolat

MENU LOCAL



MENU VOSGIEN

lundi 22 janvier 2018	mardi 23 janvier 2018	mercredi 24 janvier 2018	jeudi 25 janvier 2018	vendredi 26 janvier 2018
Betteraves rouges vinaigrette à l' huile de colza	Terrine de campagne*	Bouillon de vermicelle	Duo de chou vinaigrette à l' huile de colza	Soupe Vosgienne (potiron et munster)
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Filet de hoki sauce citronnée	Pot-au-feu	Saucisse*	Tofailles avec des poireaux
Semoule	Pommes de terre	Légumes du pot	Lentillons	(gratin de pommes de terre , lard*, oignons et poireaux)
Mimolette	Épinards à la crème	Tomme du Père Antoine	Carré de l'Est	Tomme des Vosges
Fruit de saison	Fromage frais	Fruit de saison	Compote pomme- fraise maison	Tarte à la myrtille maison
	Mousse au chocolat			

NOUVEL AN CHINOIS

lundi 29 janvier 2018	mardi 30 janvier 2018	mercredi 31 janvier 2018	jeudi 1 février 2018	vendredi 2 février 2018
Taboulé	Nems	Carottes rapées	Pamplemousse et sucre	Velouté de carottes
Poisson meunière	Poulet à l'ananas	Omelette forestière	Steak haché	Tarte Alsacienne (munster, pommes de terre râpées)
Haricots verts persillés	Riz cantonais	Purée de céleri	Frites au four	Salade verte
Tomme au sureau	Yaourt litchi/framboise	Fromage	Fromage fondu	Royal crémeux
Fruit de saison	Rocher coco	Liégeois	Compote pomme vanillée maison	Crêpe au sucre

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Betteraves, brocolis, carottes, céleri, choux, chou fleur, endives, navets, poireau, potiron.
- Clémentine, kiwi, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



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.

MENU LOCAL

lundi 5 février 2018	mardi 6 février 2018	mercredi 7 février 2018	jeudi 8 février 2018	vendredi 9 février 2018
Haricots beurre vinaigrette	Salade verte	Salade de soja au maïs	Œuf vinaigrette	Velouté de lentilles
Poulet sauce crèmeuse	Tartiflette* (pommes de terre, fromage à tartiflette, dés de jambon)	Boul'agneau au curry	Paëlla au poisson	Bœuf à la tomate
Perle de blé		Semoule		Mélange pommes de terre et carottes
Emmental râpé	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage fondu	Crème dessert vanille
Yaourt passion	Fruit de saison	Compote pomme-miel maison	Salade de fruits frais	et Madeleine de Commercy

MARDI GRAS
MENU BIO

lundi 12 février 2018	mardi 13 février 2018	mercredi 14 février 2018	jeudi 15 février 2018	vendredi 16 février 2018
Chou blanc aux pommes	Salade arlequin	Crème de légumes	Céleri ravigote	Crème de foie
Filet de lieu sauce hollandaise	Gratin de gnocchis à la carbonara*	Poulet aux 4 Épices	Steak haché en sauce	Bœuf aux oignons et coriandre
Riz		Boulgour	Coquillettes	Semoule
Épinards béchamel	Emmental râpé	Bargkass	Carottes persillées	Brunoise de légumes
Fromage fondu	Beignet	Fruit de saison	Bon Lorrain	Fromage ail et fines herbes
Fruit de saison			Yaourt aux framboises	Nappé caramel

MENU LOCAL

lundi 19 février 2018	mardi 20 février 2018	mercredi 21 février 2018	jeudi 22 février 2018	vendredi 23 février 2018
Salade de maïs vinaigrette à l'huile de colza	Salade farandole	Carottes râpées	Velouté de potiron	Salade d'endives
Merlu sauce aux herbes	Couscous (pilon de poulet, merguez)	Parmentier de colin	Œufs durs à la polonaise	Sauté de bœuf mironton
Gratin de courgettes	Semoule		Farfalles	Pommes de terre
Tomme de la Vezouze	Légumes couscous	Saint Paulin	Fromage fondu	Tomme du Saintois nature
Fruit de saison	Brie	Fruit de saison	Gâteau au chocolat maison	Compote pomme-quetsche maison
	Yaourt à l'orange			

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Betteraves, brocolis, carottes, céleri, choux, chou fleur, endives, navets, poireau, potiron.
- Clémentine, kiwi, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



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