

FÊTONS LES ROIS



lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
Velouté de légumes	Salade verte	Pamplemousse au sucre	Carottes râpées au jus d'orange	Macédoine mayonnaise
Raviolis au fromage à la crème de munster	Couscous (Merguez, pilon de poulet)	Jambon sauce moutardée *	Filet de colin lieu sauce tomate	Paupiette de veau à l'ancienne
	Falafels	Pané fromager		Galette blé fromage épinards
	Semoule	Pommes de terre sautées	Riz	Purée de potimarron
Yaourt à la vanille	Fromage fondu	Carré de l'est	Gouda	Fromage blanc sucré
Galette des rois	Fruit de saison	Nappé caramel	Compote pomme mangue maison	Banane

lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
Chou blanc vinaigrette	Velouté de légumes verts	Taboulé oriental	Salade d'endives	Céleri rémoulade
Filet de poisson pané et citron	Haricots rouges cajun	Sauté de porc sauce charcutière*	Rôti de bœuf VBF au jus	Poulet à l'ananas
		Omelette en sauce	Galette de quinoa à la provençale	Boulettes de soja tomate basilic
Pommes de terre	Riz	Petits pois	Souppettes	Boulgour
Épinards à la crème	Tomme de la vezouze	Tomme blanche	Carottes	Tomme blanche
Emmental	Fruit de saison	Salade de fruits	Fromage frais	Compote pomme biscuitée maison
Crème dessert chocolat			Cake poire aux pépites de chocolat	



NOUVEL AN CHINOIS

lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
Velouté de petits pois	Carottes râpées	Betteraves rouges crues râpées	Salade verte	Nems
Raclette (jambon, rosette)*	Gratin de poisson	Emincé de bœuf au paprika	Lasagnes à la courge butternut et brebis	Porc au caramel *
Steak boulgour lentilles corail		Quenelles au paprika		Boulettes de soja sauce caramel
Pommes de terre	Semoule	Blé		Riz cantonnais
Raclette	Brie	Edam	Fromage ail et fines herbes	Yaourt litchi framboise
Fruit de saison	Mousse chocolat	Compote pomme vanillée maison	Banane	Tarte coco



Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Betteraves, brocolis, carottes, céleri, choux, chou fleur, endives, navets, poireau, potiron.
 - Clémentine, kiwi, 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'APImobile
lorraine.scolaire.apimobile.fr

MENUS SANS VIANDE SANS PORC

lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	MENU LOCAL jeudi 30 janvier 2020	CHANDELEUR vendredi 31 janvier 2020
Coleslaw	Crème de céleri	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne *	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce suprême	Omelette forestière	Filet de merlu au citron	Thon mayonnaise	Hachis parmentier VBF
Aiguillettes blé carottes			Émincé de bœuf façon carbonade	Hachis végétarien
Semoule	Pommes de terre	Riz	Fareilles à l'épautre	
Patates douces			Carottes	
Carré Roussot	Carré Roussot	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Emmental
Yaourt à la fraise	Fruit de saison	Ananas au sirop	Pomme de pays	Crêpe à la pâte à tartiner

lundi 3 février 2020	MENU LOCAL mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
Crème Dubarry (chou fleur)	Céleri ravigote	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte	Cake chèvre, noix, miel
Poisson meunière	From'chaud	Sauté de porc à l'orange*	Spaghettis bolognaise VBF	Bœuf à la provençale
		Pané fromager	Spaghettis végétarienne	Boulettes de soja tomate basilic en sauce
Purée de petits pois	Pommes de terre	Blé		Semoule
Saint paulin		Haricots beurre	Emmental râpé	Carottes et navets
Riz au lait au caramel beurre salé	Pommes de pays et madeleine de commercy	Camembert Royal	Compote pomme cannelle maison	Brique fleurie
		Fruit de saison		Crème dessert à la vanille

lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	MENU LOCAL jeudi 13 février 2020	ESCALE AU CARNAVAL DE RIO vendredi 14 février 2020
Salade de maïs	Velouté de potiron	Salade de perles	Chou blanc vinaigrette	Salade sapicao (carottes, céleri, pommes, maïs)
Escalope de poulet à la crème	Curry de pois chiches	Colombo de porc *	Émincé de bœuf aux petits oignons	Vapata (colin, tomate, coriandre)
Steak boulgour lentilles corail		Boulettes sarrasin lentilles	Quenelles en sauce	
	Boulgour		Orge perlé	Riz brésilien (raisins, ananas, lait de coco)
Haricots verts	Carottes jaunes	Brocolis	Brie	Tomme aux fleurs de Sureau
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Mimolette	Banane	Compote pomme , coco, citron vert maison et sablé coco
Flan chocolat	Flan chocolat	Mini chou à la vanille		



Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Betteraves, brocolis, carottes, céleri, choux, chou fleur, endives, navets, poireau, potiron.
 - Clémentine, kiwi, 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