

Menus du lundi 30 août au vendredi 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon	Salade USA	 Crèmeux frais (radis rose râpé, fromage blanc, ciboulette, jus de citron, échalotte, ail)
		Escalope de poulet sauce normande (oignons, champignons, crème)	Cheese burger	 Couscous Végétarien (semoule, pois chiche, légumes couscous, tomate , raisins secs)
		Jeune carottes et petit pois	Pommes campagnardes	
		Tomme noire	Portion de babybel	Croc lait Port salut
		Flan vanille	Brownie	 Fruit de saison (selon arrivage) Fruit de saison

BIO



AOP/AOC

Produit Local
(région Grand Est)

Viande de France



MSC

(Pêche durable)

Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolaires

Pain :

Artisan Boulanger



Menus du 06 au 10 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU VÉGÉ Salade verte et croûtons 	Chou fleur sauce cocktail 	Salade de Tomates 	Pastèque 	Concombre à la crème
Omelette nature 	Filet de hoki sauce bourride (julienne de légumes, oignons, crème) 	Emincé de dinde à la lyonnaise (oignons, ail) Pommes rissolées 	Rôti de bœuf au jus Terroir Lorrain Haricots verts persillés 	Chipolatas Purée
Tian de légumes (tomates, courgettes, pommes de terre, thym, ail) et Blé 	Riz basmati 	Croustillant au fromage Pommes rissolées 	Steak de colin sauce citron (jus de citrons, ail, crème, épices à paëlla) Haricots verts persillés 	Quenelles nature sauce armoricaine (tomates, oignons, estragon, ail) Purée
Camembert	Tomme blanche	Mimolette	Marcaire	Munster
Yaourt brassé à la banane 	Fruit de saison (selon arrivage) 	Abricots au sirop 	Cake aux pépites de chocolat 	Fruit de saison (selon arrivage)

BIO
Produit Local (région Grand Est)
AOP/AOC
Viande de France
MSC
(pêche durable)
Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers)
Nos vinaigrettes sont réalisées dans les restaurants scolaires
Pain :
Artisan Boulanger Spinalien

Menus du 13 au 17 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Tomates et fond d'artichaut	Salade de riz à la parisienne (riz, tomates, échalotes, basilic)	Melon charentais	Rillettes de saumon (saumon, fromage blanc, jus de citron, ciboulette, mayonnaise)
Poulet rôti sauce dijonnaise (moutarde, crème, oignons, ail) Macaronis 1/2 complète Emmental râpée	Semoule et lentilles maïs (semoule, lentilles, maïs, tomate, julienne de légumes, oignons, ciboulette)	Steak haché de bœuf au jus Haricots beurre	Filet de colin à la provençale (tomates, oignons, courgettes, herbes de provence)	Sauté de Porc aux olives (tomates, olives oignons) (courgettes, crème, basilic, tomates, muscade, emmental râpées) et Pommes de terre
Merlu sauce crème (crème, oignons, ail) Macaronis 1/2 complète Emmental râpée		Filet de hoki sauce armoricaine (oignons, estragon, tomate, fumet de poisson, crème) Haricots beurre	Jardinière de légumes	Cœuf brouillé (courgettes, crème, basilic, tomates, muscade, emmental râpées) et Pommes de terre
Bûchette de chèvre	Boud chou	Emmental	Carré de l'est	Rouy
Crème dessert vanille GAEC de SALM	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison (selon arrivage)	Ciafoutis poire choco amandes	Fruit de saison (selon arrivage)

BIO

AOP/AOC



























MSC
(Pêche durable)Produit Local
(région Grand Est)

Viande de France

Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolairesPain :
Artisan Boulanger Spinalien

Menus du 20 au 24 septembre 2021

LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT
by Elmor

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote 	Radis beurre 	 Pastèque	LE JOUR DU VÉGÉ  Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette et feta 
Emincé de bœuf aux oignons (crème, oignons, ail) Terroir Lorrain Chou fleur persillé  	 Filet de limande meunière- citron	 Boulettes d'agneau façon tajine (tomates, raisins, pruneaux, cannelle, oignons, cumin)  Semoule	 Papillons à la méditerranéenne (courgettes, tomates, laurier, thym, lentilles)	 Normandin de veau sauce navarin (carottes, navets, tomates) Petit pois
Omelette sauce tomate (tomates, oignons, estragon)  Chou fleur persillé 	 Ratatouille et riz	 Cubes de colin façon tajine (Tomates, raisins, pruneaux, cumin, cannelle, oignons)  Semoule		 Boulgour et Petits pois à l'andalouse (boulgour, petits pois, maïs, poivrons, courgettes, champignons, tandoori)
Gouda 	Pont l'évêque 	 Carré frais	Brie	Camembert
Liégeois chocolat 	 Fruit de saison (selon arrivage)	 Compote pomme fraise	 Entremet au caramel	 Fruit de saison (selon arrivage)

 **BIO**

 **Produit Local**
(région Grand Est)

 **AOP/AOC**

 **Viande de France**

 **MSC**

(pêche durable)

 **Elaboré sur place**
(cuisiné dans nos ateliers)
































 **Nos vinaigrettes sont réalisées dans les restaurants scolaires**

Pain :
Artisan Boulanger Spinalien

 **elior**


Menus du 27 septembre au 1 er octobre 2021

LA PÉPINIÈRE DU **GOÛT**
By Eior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et maïs</p> 	<p>Salade de courgettes râpées</p> 	<p>Salade de concombre à la ciboulette</p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> 	<p>Tomates mozzarella (vinaigre balsamique)</p> 
<p>Filet de cabillaud sauce au fromage frais (ciboulette, ail, champignons, fromage frais)</p>  	<p>Escalope de dinde sauce basquaise (oignons, tomates, poivrons, ail) Purée de pommes de terre et navets</p>  	<p>Médailillon de merlu sauce tomate (tomates, ail, oignons)</p>  	<p>Rôti de porc au jus (oignons, ail, vin blanc, herbes de provence) Poêlée de légumes</p>  	<p>Chili végétarien (riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)</p>  
<p>Blé</p>  	<p>Boulettes de soja Purée de pommes de terre et navets</p>  	<p>Courgettes et pommes de terre</p>  	<p>Hoki sauce aneth (crème, aneth) Poêlée de légumes</p>  	
<p>Lingot d'or</p> 	<p>Le Marcaire</p>	<p>Cantal</p>	<p>Emmental</p>	<p>Coulommiers</p>
<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>  	<p>Île flottante</p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>  	<p>Tarte au flan</p> 	<p>Yaourt aux fruits de la passion GAEC de SALIM</p>  

BIO Produit Local
(région Grand Est) AOP/AOC 

MSC

(Pêche durable) Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers) Viande de France Nos vinaigrettes sont
réalisées dans les
restaurants scolairesPain :
Artisan Boulanger Spinalieneior 