


























Semaine du 8 au 14 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre	Jambon local 	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette maison 
	Galopin de veau	Sauté de bœuf au paprika	Hachis Parmentier	Hoki pané et son quartier de citron
	Riz 	Pâtes torsadées BIO LOCAL 		Haricots verts
	Gouda	Yaourt nature 	Cotentin	Munster 
	Flan nappé au caramel	Fruit 	Fruit de saison 	Beignet chocolat noisette












Semaine du 22 au 28 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre	Salade verte 	Carottes râpées vinaigrette maison 		
Escalope de dinde	Ravioli au tofu	Beignet de calamar		
Riz		Purée de brocolis		
Yaourt aromatisé 	Edam 	Tartare ails et fines herbes		
Fruit de saison	Compote 	Roulé aux myrtilles		

Semaine du 15 au 21 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis	Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil)	Melon 	Salade de riz 	Tomates vinaigrette 
Cordon bleu	Sauté de bœuf 	Spaghettis BIO à la bolognaise 	Cheese burger	Filet de lieu sauce nantua
Purée de pomme de terre 	Choux fleur/ Pomme de terre	***	Potatoes	Carottes 
Fromage blanc	Le bon lorrain 	Yaourt nature 	Fraidou	Tomme 
Jus de fruit 	Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Gaufre sucre	Abricots au sirop

Semaine du 29 mai au 4 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates 	Macédoine mayonaisse	Salade portugaise (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons)	Salade coleslaw (chou blanc, carotte) 	Fuseau lorrain 
Jambon	Hoki pané / Purée	Knack 	Sauté de bœuf en estouffade	Boulettes d'agneau à l'orientale 
Petits pois		Lentilles 	Haricots beurres 	Semoule 
Carré de l'est 	Yaourt nature 	Gouda	Fraidou	Petits suisses naturels
creme dessert 	Fruit de saison	Glace vanille / fraise	Brownie	Fraises

menu fête forraine

elior @



Issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:



Le GAEC de Salm ( Vieux moulin ) pour les yaourts  
 Le GAEC du fumé Lorrain ( Montigny) pour la viande de porc  
 Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre  
 Masson producteurs( Faulx) pour les fruits  
 Saveurs fruitières d'Antan pour les compotes



La fromagerie de Blamont ( Herbeviller ) pour la tomme BIO  
 La fromagerie de l'Hermitage ( Bulgneville) pour le munster



Les éleveurs de la viande du Terroir Lorrain  
 La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison  
 PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCALS  
 Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO  
 Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO