

coquillettes en salade	concombres	œuf dur mayonnaise	salade verte mimolette	melon
saucisse fumée	roti de dinde au jus	nugget de merlu	kefta d'agneau	colin meunière
crêpes à la crème	riz	omelette à la tomate	petits pois	tortis
suissesse bio	petit moulé	coulommier	fondue président	fromage blanc
cerises	dessert chocolat	fruit	bande marbrée	fruit

Semaine du 08 au 12 juillet 2019

salade aux croutons	concombres vinaigrette	salade de lentilles	salade coleslaw	pastèque
galopin de veau grillé	émincée de dinde	knaek	bœuf haché	colin meunière et citron
petit pois	riz créole	purée de carottes	coquillettes	haricots verts
yaourt sucré	carré de l'est	fromage frais	petit cotentin	gouda
fruit	flan nappé	fruit	compote de pomme	mousse chocolat

salade piémontaise	carottes rapées	salade du maraicher	repas froid	pique nique
omelette à l'emmental	macaroni	poulet	repas froid	pique nique
haricots verts	romagnola	riz pilaf	repas froid	pique nique
yaourt	brie	fromage	repas froid	pique nique
fruit	crème dessert	compote de pommes	repas froid	pique nique

Semaine du 15 au 19 juillet 2019

œuf mayonnaise	salade verte	betteraves	tomate vinaigrette	melon
cordons bleus	boules d'agneau	haut de cuisse de poulet	steak haché	colin sauce suprême
chou fleur	semoule	courgettes	pdt / carottes	riz pilaf
tome	fraidou	fromage blanc	camembert	yaourt sucré
beurre de fruit	yaourt arôme	fruit	crème dessert vanille	beignet



Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts



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 tome 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 saison

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX

Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO

