

du 1^{er} au 5 septembre 2014

du 8 au 12 septembre 2014

Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
	Menu de la rentrée Apéritif (Bulle de pommes et tomates cerises)	Salade de pâtes	Batavia vinaigrette au vinaigre de cidre	Concombres Bulgare
Vacances scolaires d'été	Chipolata * Purée crécy	Aiguillettes de volaille à la crème Petits pois au bouillon	Lasagnes au poisson blanc et petits légumes	Omelette aux pommes de terre Courgettes en béchamel
	Emmental	Fromage	Yaourt brassé à la mûre	Barkass
	Mirabelles (sous réserve de disponibilité)	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Tarte au citron maison

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Chou blanc aux noix	Salade de soja au maïs	Potage de légumes variés	Menu 100% Lorrain Salade verte aux dés de tomates	Cake à l'emmental et fines herbes
Paella Garnie	Coquillettes à la carbonara *	Rôti de dinde sauce forestière Semoule	Bœuf bourguignon Pépinettes - Carottes à la crème	Filet de hoki sauce citronnée Blé - Julienne de légumes
Fromage blanc nature et sucre	Brie	Tomme de Vezouze	Chèvre frais des Vosges	Motte Lorraine
Quetsches	Yaourt brassé pêche-groseille	Liégeois vanille	Cerises et myrtilles à la vanille et madeleine de Liverdun	Compote pomme-vanille

du 15 au 19 septembre 2014

du 22 au 26 septembre 2014

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Betteraves rouges vinaigrette	Salade de blé au maïs	Œuf dur sauce cocktail	Batavia aux croûtons	Menu Alsacien Salade de carottes à la moutarde d'Alsace et au Melfor
Tortellini carne à la Napolitaine	Poisson pané sauce béarnaise Petits pois et carottes	Rôti de bœuf tahitien Semoule - Courgettes gratinées	Jambon braisé LR* Farfalles - Chou fleur tomate	Heimburger Alsacien (steak haché, galette de pommes de terre, tomate)
Tomme allégée	Brique Maubert	Crème de gruyère	Petit suisse sucré	(dans le plat)
Fruit bio de Lorraine	Crème dessert chocolat maison (lait bio)	Tarte aux quetsches	Salade de fruits	Gourmeline (Bretzel sucré)

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Chou rouge au raisin	Pâté de campagne BBC*	Concombres à la menthe	Velouté de légumes	Salade de tortis
Tajine de volaille aux abricots	Brandade de poisson Melange tendre	Emincé de bœuf Grand-mère Purée de légumes verts à la Vache qui Rit*	Sauté de porc aux pommes* Flageolets à la crème - Haricots verts persillés	Bœuf braisé à la tomate Carottes à la crème
Munster	Fromage frais	Fromage	Brie Maubert	Tomme du Saintois nature
Yaourt aromatisé à la fraise	Fruit de saison	Pomme	Riz au lait maison à la vanille	Compote méli-mélo

du 29 septembre au 3 octobre 2014

du 6 au 10 octobre 2014

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Céleri vinaigrette au Melfor	Macédoine vinaigrette	Salade de blé mayonnaise	Menu 100% Lorrain Tomates persillées	Salade de boulgour au raisin
Penne sauce océane (poisson, tomates)	Saucisse blanche* Semoule Salsifis en sauce	Filet de hoki au lait de coco Haricots beurre à l'ail	Bœuf basquaise Pommes de terre vapeur	Marmite de volaille sauce suprême Brocolis à la crème
Emmental	Altesse	Fromage	Camembert Royal	Motte Lorraine nature
Fruit de saison	Poire	Salade de fruits	Compote banane créole	Tarte aux cerises

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Chou blanc aux noix	Salade de pâtes tricolores	Quiche à la Tomme du Saintois	Menu 100% Lorrain Jambon blanc LR*	Menu 100% bio Velouté carottes-paires
Poisson meunière Printanière de légumes	Rôti de bœuf sauce brune Haricots verts au beurre	Sauté de volaille au miel Lentilles au jus	Scarpaccia (gratin de pommes de terre, oeuf et courgettes râpées) Salade verte	Steak haché sauce italienne Tortis Grand-mère
Le Bon Lorrain	Carré de l'Est	Fromage	Brie	Tomme de Pierre Percée
Fruit bio de Lorraine	Nappé caramel	Ananas au sirop	Compote pomme-biscuitée	Gâteau au yaourt

du 13 au 17 octobre 2014

Revisitez les Classiques, en MARIANT les CUISINES et les ÉPICES du monde

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Betteraves rouges vinaigrette	Taboulé	Salade de tomate	Salade de soja au maïs	Velouté de potiron aux saveurs du monde
Tartiflette bolognaise	Aiguillettes de volaille sauce fromagère Carottes à la crème	Bœuf marengo aux épices à couscous Spaghettis Légumes couscous	Filet de colin sauce à la ciboulette Riz - Epinards béchamel	Sauté de porc à la concassée de tomate* Rigatoni
Tomme du Saintois nature	Carré de l'Est	Fromage	Yaourt brassé à la banane	Tomme de Vezouze
Crème dessert vanille	Salade de fruits à la fleur d'oranger	Fruit de saison	Marbré chocolat-4 épices	Quetsches au sucre roux et biscuit