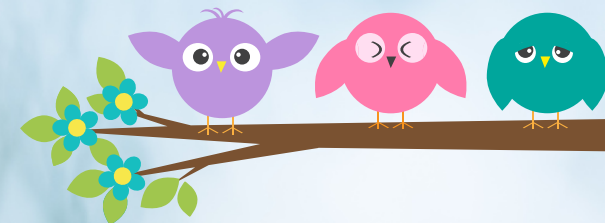


SEMAINE 17



Lundi 22 avril

Betteraves bio de lorraine

Sauté de veau à l'ancienne & ratatouille

ou

Nuggets de poisson & ratatouille

Fromage de région

Compote & madeleine de commercy

Mardi 23 avril

Riz aux légumes en salade

Quiche au fromage & salade verte de la ferme

Saulx et vinaigrette

Fromage de région

Gâteau au chocolat



Mercredi 24 avril

Carottes bio

Roti de dinde au jus & coquillette de la Marne

ou

Pavé de poisson blanc & coquillette de la Marne

Formage de région

Fruit cru bio / circuit court

Jeudi 25 avril

Pommes de terre en salade de la Pirotte

Sauté de boeuf aux tomates bio & poelée de légumes

ou

Nage de poisson blanc sauce aurore & poelée de légumes

Fromage de région

Mousse au chocolat

Vendredi 26 avril

Potage aux légumes maison

Dos de lieu noir sauce crème & purée du chef

Fromage de région

Fruit cru bio / circuit court





SEMAINE 18



Lundi
29 avril

Feuilleté au fromage

Brandade de poisson
blanc

Fromage de région

Fruit cru bio / circuit
court



Mardi
30 avril

Celeri bio ou panais bio

Farfalle à la tomate

Poelée de carottes bio

Fromage de région

Flan pâtissier aux fruits



Mercredi
01 mai

Assiette lorraine festive

Pavé de boeuf filet en
sauce & gratin de saison

ou

Dos de cabillaud aurore
& gratin de saison

Fromage de région

Tartelette citron
meringuée de Daniel

Jeudi
02 mai

Tomates bio aux
échalottes de la pirotte

Sauté de porc français
sauce choron & boulgour
au beurre

ou

Nage de poisson blanc
sauce aurore & boulgour
au beurre

Fromage de région

Fruit cru bio / circuit
court

Vendredi
03 mai

Pommes de terre
d'allondrelle

Fricassée de boeuf aux
deux oignons & petits
pois carottes

ou

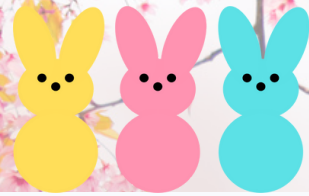
Falafels & petits pois
carottes

Fromage de région

Fraises gariguettes /
région



SEMAINE 19



Lundi
06 mai

Carottes bio
responsable

Tajine au poulet et aux
abricots & semoule et
légumes

ou

Tajine au poisson et
aux abricots & semoule
et légumes

Camembert de Meuse

Crème dessert

Mardi
07 mai

Salade verte au maïs
bio

Steack haché frais en
sauce & potatoes
d'allondrelle

ou

Pavé de poisson blanc
& potatoes d'allondrelle

Brie de Meuse

Fruit cru bio / circuit
ouvert

Mercredi
08 mai

Avocat en salade bogeda

Roti de veau au thym
& pommes de terre
sautées

ou

Dos de sandre sauce
crème & pommes de
terre sautées

Fromage de région

Tarte aux fruits de
saison

Jeudi
09 mai

Quiche au bleu

Escalope milanaise
champignons sauce
tomate & gratin de
saison

ou

Poelée de cabillaud au
citron & gratin de
saison

Fromage de région

Clafoutis de saison

Vendredi
10 mai

Salade américaine
mesclun crevettes
tomates

Sauté de dinde aux
champignons & purée
maison

ou

Dos de colin sauce
aneth & purée maison

Fromage de région

Salade de fruits frais
maison

