

				MENU LOCAL
lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	mercredi 14 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
Velouté de potiron	Salade de radis roses au fromage blanc	Macédoine de légumes	Céleri râpé au miel	Pâté de foie *
Poisson meunière et citron	Couscous (poulet, merguez)	Lasagne bolognaise	Rôti de porc * à la dijonnaise	Bœuf bourguignon
Gratin de brocolis / pommes de terre	Semoule		Riz pilaf	
Tomme de la Vezouze	Légumes couscous			Carottes
Fruit de saison	Camembert Royal	Fromage fondu	Brie	Yaourt nature sucré
	Mousse chocolat	Fruit de saison	Compote tutti frutti maison	Pomme et Madeleine de Commercy

REPAS LUXEMBOURGEOIS

lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	mercredi 21 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018
Taboulé	Bouneschlupp (soupe de haricots verts)	Betteraves à l'échalote	Endives vinaigrette	Salade de farfalles
Dos de colin sauce tomate basilic	Paschtéit (poulet à la reine)	Omelette provençale maison	Paupiette de veau en sauce	Émincé de bœuf à la crème de Munster
	Frites au four	Riz		
Petits pois			Purée de potiron	Haricots beurre
Emmental	Edam	Fromage	Carré de l'Est	Bargkass
Fruit de saison	Quetschentaart (Tarte aux prunes)	Compote pomme-citron maison	Yaourt à la framboise	Fruit de saison

				MENU LOCAL
lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	mercredi 28 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
Carottes râpées à l'orange	Velouté de brocolis à la Vache qui rit ®	Tomates vinaigrette	Chou blanc à la ciboulette	Salade verte
Tajine de volaille aux pruneaux	Filet de poisson pané	Tranche de bœuf sauce aux oignons	Spaghettis carbonara*	From'chaud
Semoule	Riz			Pommes de terre au poulet
Légumes du tajine	Épinards	Purée Dubarry		
Royal crémeux	Tomme du Saintois	Gouda	Emmental râpé	
Nappé caramel	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Compote pomme-fraise et Madeleine de Liverdun

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Brocoli, Carotte, Chou, Endive, Navet, Poireau, Pomme de terre, Radis.
 - Kiwi, pommes, poire, orange, rhubarbe.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



Nos menus sont susceptibles de contenir des substances d'origine animale pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.



REPAS DE PÂQUES

lundi 2 avril 2018	mardi 3 avril 2018	mercredi 4 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	vendredi 6 avril 2018
	Velouté d'asperge	Céleri rémoulade	Salade printanière citronnée (maïs, radis, carotte, emmental, ciboulette)	Coleslaw
	Tarte aux fromages	Boules d'agneau au romarin	Émincé de veau sauce forestière	Œufs durs béchamel
	Haricots verts	Semoule	Pommes noisettes	Blé
	Fromage frais	Brunoise de légumes	Tomme aux orties	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Yaourt noix de coco	Cake aux Smarties ®/ Chocolat de Pâques	Compote de pommes au sirop de grenadine maison

MENU BIO

lundi 9 avril 2018	mardi 10 avril 2018	mercredi 11 avril 2018	jeudi 12 avril 2018	vendredi 13 avril 2018
Soupe à la tomate	Salade verte vinaigrette à l'huile de colza	Concombre vinaigrette	Quiche Lorraine Maison *	Chou rouge sauce au raifort
Blanquette de volaille	Filet de colin lieu aux agrumes	Rôti de dinde aux herbes	Quenelles tomates	Steak haché sauce brune
Riz	Semoule	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Purée de céleri	Pâtes à l'épeautre
Tomme du saintois saveur des bambins	Carré de l'Est	Fromage	Mimolette	Carottes
Fruit de saison	Liégeois	Compote pomme-quetsche maison	Fruit de saison	Tomme au sureau
				Yaourt à la myrtille

MENU LOCAL

lundi 16 avril 2018	mardi 17 avril 2018	mercredi 18 avril 2018	jeudi 19 avril 2018	vendredi 20 avril 2018
Radis croque en sel	Pomelos au sucre	Velouté de légumes	Tomates vinaigrette à l'huile de colza	Concombre bulgare
Filet de colin lieu sauce crémeuse	Knack * sauce ketchup maison	Chili con carne	Émincé de bœuf aux petits oignons	Escalope viennoise
Boullgour	Pommes rissolées	Riz	Écrasé de pommes de terre à l'ancienne	Jardinière de légumes
Tomme ail des ours	Fromage blanc sucré	Fromage	Carré du père Antoine	Fromage fondu
Crème dessert caramel	Salade de fruits	Fruit de saison	Compote pomme biscuitée maison	Tarte aux mirabelles

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Brocoli, Carotte, Chou, Endive, Navet, Poireau, Pomme de terre, Radis.
 - Kiwi, pommes, poire, orange, rhubarbe.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



Nos menus sont susceptibles de contenir des substances d'origine animale pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.