



MENU DE LA RENTRÉE				
lundi 3 septembre 2018	mardi 4 septembre 2018	mercredi 5 septembre 2018	jeudi 6 septembre 2018	vendredi 7 septembre 2018
Betteraves rouges à l'échalote	Melon	Courgettes râpées au maïs	Jus de pommes et tomates cerises	Tarte aux saveurs du Sud
Filet de poisson pané et citron	Blanquette de volaille	Sauté de porc sauce charcutière*	Spaghettis bolognaise VBF	Estouffade de bœuf provençale
Purée de pommes de terre	Semoule	Boulgour		Riz aux
	Haricots verts			Carottes
Yaourt sucré	Fromage fondu	Tomme blanche	Emmental râpé	Carré de l'Est
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote pomme mûre maison	Mousse chocolat au lait	Fruit de saison

MENU LOCAL				
lundi 10 septembre 2018	mardi 11 septembre 2018	mercredi 12 septembre 2018	jeudi 13 septembre 2018	vendredi 14 septembre 2018
Radis au beurre	Œuf mayonnaise	Pastèque	Salade de pommes de terre	Concombre bulgare
Dos de colin d'Alaska sauce citronnée	Escalope de volaille sauce forestière	Boulangneau à l'orientale	Knack *	Sauté de bœuf sauce brune
	Riz	Semoule		Farfalles
Printanière de légumes		Tomme noire	Ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons)	Fromage frais
Fromage blanc sucré	Lingot d'or	Nappé caramel	Yaourt à la figue	Cake aux pépites de chocolat
Mirabelles (selon approvisionnement)	Salade de fruits		Compote pomme rhubarbe maison et madeleine de Commercy	

MENU LOCAL				
lundi 17 septembre 2018	mardi 18 septembre 2018	mercredi 19 septembre 2018	jeudi 20 septembre 2018	vendredi 21 septembre 2018
Melon	Salade de tomates au basilic	Salade de riz	Carottes râpées au jus d'orange	Batavia vinaigrette à l'huile de coiza citron
Gratin de pommes de terre et volaille au munster	Gnocchis saumon et colin à la crème	Porc au curry*	Paupiette de veau sauce marenge	Bœuf à la crème de tomme de Pierre percée
		Petits pois - carottes	Blé	Farilles à l'épeautre aux
Yaourt sucré	Emmental râpé	Fromage ail et fines herbes	Brique	Courgettes
Quetsches (selon approvisionnement)	Liégeois chocolat	Compote pomme miel maison	Tarte aux mirabelles	Tomme aux fleurs de sureau
				Poire de pays

MENU LOCAL				
lundi 24 septembre 2018	mardi 25 septembre 2018	mercredi 26 septembre 2018	jeudi 27 septembre 2018	vendredi 28 septembre 2018
Salade de maïs	Concombre à la crème	Salade de tomates à l'huile d'olive	Céleri mayonnaise	Mélange tendre aux croûtons
Poisson meunière et citron	Gratin de chou fleur - pommes de terre	Bœuf mode	Poulet basquaise	Tarte Alsacienne (pommes de terre, munster)
Épinards béchamel	au jambon *	Coquilles d'épeautre	Riz	Orge perlé aux
Semoule		Tomme du Saintois	Fromage fondu	Carottes
Bargkass	Petit suisse sucré	Compote pomme biscuitée maison	Fruit de saison	Carré de l'Est
Fruit de saison	Beignet aux pommes			Crème dessert vanille

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Choux rouges et blancs, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomates, céleris, navets.  
 - Pommes, poires, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.



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

Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile

