



| lundi 5 novembre 2018                         | mardi 6 novembre 2018    | mercredi 7 novembre 2018             | jeudi 8 novembre 2018         | vendredi 9 novembre 2018                                    |
|---|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| Céleri au maïs                                | Velouté de légumes       | Salade de pâtes                      | Terrine de campagne *         | Carottes râpées au jus d'orange                             |
| Algouillettes de poulet à la crème forestière | Omelette à la florentine | Filet de colin lieu à l'italienne    | Émincé de bœuf à la marocaine | Gratin d'endives, pommes de terre et jambon à la béchamel * |
| Blé   | Riz                      |                                      | Boulgour                      |   |
| Haricots verts                                |                          | Purée de brocolis et pommes de terre | Légumes couscous              |   |
| Emmental                                      | Carré de l'Est           | Mimolette                            | Fromage fondu                 | Fromage blanc sucré   |
| Yaourt au citron                              | Fruit de saison          | Compote pomme maison                 | Fruit de saison               | Cake chocolat poire   |

| lundi 12 novembre 2018 | mardi 13 novembre 2018        | mercredi 14 novembre 2018 | jeudi 15 novembre 2018  | vendredi 16 novembre 2018   |
|------------------------|-------------------------------|---------------------------|---|---|
| Taboulé                | Salade verte vinaigrette      | Rillettes de radis        | Soupe à la citrouille "Cendrillon"  | Chou blanc à l'emmental   |
| Poisson pané et citron | Escalope de poulet au ketchup | Pomme de terre farcie     | Spaghettis aux boulettes de viandes VBF à la tomate "La Belle et le clochard" | Sauté de porc à l'estragon *  |
| Petits pois à l'ail    | Pommes rissoles               | Haricots beurre           | Maroilles "Bienvenue chez les ch'tis"   | Poêlée de légumes d'hiver (carottes, panais, navets et pommes de terre) |
| Yaourt à la vanille    | Fromage frais                 | Tomme blanche             | Pomme au four de "Blanche Neige" et pop corn                                  | Tomme du Saintois   |
| Fruit de saison        | Crème dessert au chocolat     | Pêches au sirop           |   | Poire de pays   |

| lundi 19 novembre 2018 | mardi 20 novembre 2018               | mercredi 21 novembre 2018                | jeudi 22 novembre 2018            | vendredi 23 novembre 2018              |
|------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| Crème de légumes verts | Carottes râpées vinaigrette          | Salade verte aux croûtons                | Tarte potron-carotte au cumin     | Pamplemousse au sucre                  |
| Bianquette de volaille | Choucroute (knack)*                  | Tortellinis à la viande sauce provençale | Dos de colin d'Alaska à la créole | Rôti de bœuf VBF aux petits oignons    |
| Riz                    | Pommes de terre                      |  | Coquillettes                      | Purée de chou fleur et pommes de terre |
| Yaourt sucré           | Chou à choucroute                    | Emmental râpé                            | Haricots plats                    | Fromage fondu                          |
| Fruit de saison        | Munster                              | Fian vanille                             | Petit suisse sucré                | Mousse chocolat                        |
|                        | Compote pomme crème de marron maison |  | Salade de fruits                  |  |

| lundi 26 novembre 2018                            | mardi 27 novembre 2018              | mercredi 28 novembre 2018            | jeudi 29 novembre 2018                    | vendredi 30 novembre 2018                         |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|---|---|
| Velouté de betteraves                             | Duo de choux en vinaigrette         | Salade de blé                        | Céleri rémoulade                          | Salade verte au maïs                              |
| Munstiflette (pommes de terre, munster, lardons)* | Filet de colin à la crème d'agrumes | Rôti de porc sauce charcutière *     | Émincé de bœuf à l'ancienne               | Hachis végétarien                                 |
|   | Riz                                 | Purée de brocolis et pommes de terre | Farrelles à l'épeautre aux carottes       | à la courge bleue de Hongrie à la Vache qui rit ☺ |
| Fromage blanc sucré                               | Tomme du Saintois à l'ail des ours  | Camembert                            | Brie                                      | Fromage ail et fines herbes                       |
| Fruit de saison                                   | Liégeois vanille                    | Fruit de saison                      | Compote de pomme-butternut au miel maison | Cake aux fruits                                   |

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, chou, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.  
 - Clémentine, kivi, mandarine, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



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.



|                            |                             |                               | MENU SAINT NICOLAS                    | MENU LOCAL                     |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| lundi 3 décembre 2018      | mardi 4 décembre 2018       | mercredi 5 décembre 2018      | Jeudi 6 décembre 2018                 | vendredi 7 décembre 2018       |
| Chou fleur sauce cocktail  | Céleri vinaigrette au curry | Coleslaw                      | Velouté de potimarron au gingembre    | Chou rouge râpé vinaigrette    |
| Poisson meunière et citron | Macaronis à la carbonara *  | Bœuf bourguignon              | Poulet aux 4 épices                   | Saucisse fumée *               |
| Pommes de terre            |                             | Riz                           | Pommes noisette                       | Orge perlé                     |
| Haricots beurre            |                             |                               |                                       | Duo carottes et navets au miel |
| Yaourt sucré               | Emmental râpé               | Saint Paulin                  | Boud'chou                             | Royal crémeux                  |
| Fruit de saison            | Nappé caramel               | Compote pomme cannelle maison | Pain d'épices, clémentine et chocolat | Crème dessert caramel          |

#### MENU VÉGÉTARIEN

| lundi 10 décembre 2018   | mardi 11 décembre 2018                              | mercredi 12 décembre 2018   | Jeudi 13 décembre 2018       | vendredi 14 décembre 2018 |
|--|---|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|
| Macédoine mayonnaise   | Velouté de brocolis à la Vache Qui Rit ®            | Chou blanc vinaigrette      | Roulade de jambon *          | Salade verte              |
| Gratin de pommes de terre et chou-fleur au poulet à la moutarde à l'ancienne | Boulettes de soja tomate basilic à la crème tomatée | Filet de merlu sauce mornay | Rôti de bœuf VBF sauce brune | Lasagne bolognaise VBF    |
|  | Riz aux petits légumes                              | Papillons                   | Semoule                      |                           |
|  |   | Haricots verts              | Duo de carottes et panais    |                           |
| Le bon Lorrain   | Brique  | Edam                        | Fromage frais                | Petit suisse sucré        |
| Yaourt à la mangue   | Fruit de saison                                     | Compote pomme banane maison | Tarte au flan                | Fruit de saison           |



|                                     |   |                                 | MENU DE NOËL                            | MENU LOCAL                                |
|-------------------------------------|---|---------------------------------|---|---|
| lundi 17 décembre 2018              | mardi 18 décembre 2018                              | mercredi 19 décembre 2018       | Jeudi 20 décembre 2018                  | vendredi 21 décembre 2018                 |
| Pommes de terre en vinaigrette      | Salade hivernale (salade, chou rouge, céleri, maïs) | Bouillon de légumes vermicelles | Gougère au comté                        | Salade d'endives fromagère                |
| Paupiette de veau sauce bonne femme | Gratin de poisson au curry                          | Potée Lorraine *                | Rôti de volaille farci sauce forestière | Bœuf à la crème de tomme de Pierre percée |
| Petits pois                         | Riz   | Légumes du pot                  | Pommes étolées                          | Lenblétilles aux                          |
| Fromage blanc sucré                 | Tomme du Saintois saveurs alsaciennes               | Carré de l'Est                  | Purée de Potiron                        | Carottes                                  |
| Fruit de saison                     | Flan chocolat                                       | Fruit de saison                 | Tomme de Noël                           | Aïtesse                                   |
|                                     |   |                                 | Bûche de Noël et chocolat               | Crème dessert vanille                     |

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, chou, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.

- Clémentine, kiwi, mandarine, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'API mobile



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.