

MENU LOCAL

lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
Taboulé oriental	Carottes râpées au jus d'orange	Chou rouge râpé	Salade verte	Saucisson Lorrain *
Filet de colin pané et citron	Saucisse fumée *	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Lasagne bolognaise VBF	Bœuf à l'ancienne
Petits pois carottes	Lentillons	Pommes de terre		Purée de potiron
Yaourt à la mandarine	Brie	Tomme du Saintois nature	Fromage frais	Coulommiers
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote pomme-litchi maison	Fruit de saison	Nappé caramel

MENU CARNAVAL

lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
Salade de maïs	Soupe de petits pois à la crème	Salade d' endives aux croûtons	Œuf dur mayonnaise	Salade brésilienne (cœur de palmier, ananas, surimi, maïs et tomate)
Blanquette de volaille	Jambon sauce aux petits oignons *	Chili con carne VBF	Filet de hoki sauce Normande	Carbonade flamande
Haricots verts	Pommes de terre rissolées	Riz	Souplettes	Farandole de légumes (pommes de terre, carottes, panais)
Fromage blanc sucré	Fromage fondu	Brique	Carré de l'Est	Yaourt à la vanille
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Flan vanille	Compote pomme-poire maison	Beignet au chocolat

MENU LOCAL

lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
Salade verte	Velouté de potiron	Salade de blé	Céleri mayonnaise	Chou blanc vinaigrette
From'chaud	Colin à la crème	Sauté de porc à l'estragon *	Poulet sauce à la crème de tomme de Pierre Percée	Spaghettis bolognaise VBF
Pommes de terre	Riz	Jardinière de légumes	Lentilles vertes	Emmental râpé
	Fromage frais	Camembert royal	Carottes à l'ail	
Fruit de saison et Madeleine	Yaourt à la mirabelle	Fruit de saison	Tomme de la Vezouze	Cake au citron
			Compote pomme vanillée maison	



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

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.

Retrouver les menus sur
 l'APImobile :
lorrainescolaire.apimobile.fr

lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
Carottes râpées au citron	Pamplémousse au sucre	Salade de betteraves rouges au maïs	Crème de brocolis à la Vache qui rit ®	Salade verte
Escalope viennoise	Gratin de chou fleur et pommes de terre au jambon*	Bœuf à la tomate	Paupiette de veau sauce brune	Quiche Lorraine *
Riz aux petits pois			Fareilles à l'épeautre	
		Ratatouille	Salsifis	Haricots beurre
Yaourt à l'ananas	Brie	Tomme du Saintois à l'ail des ours	Tomme aux fleurs de sureau	Camembert
Fruit de saison	Tarte au flan	Flan vanille	Fruit de saison	Crème dessert caramel



VOYAGE EN AMÉRIQUE



MENU LOCAL

lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Velouté poireaux - pommes de terre	Coleslaw mayonnaise	Chou rouge à l'emmental	Pâté de campagne *	Concombre à la crème
Blanc de poulet sauce forestière	Hamburger	Filet de colin lieu au curry	Rôti de bœuf VBF sauce à l'échalote	Colombo de porc *
Riz	Potatoes	Orge perlé		Coquilles d'épeautre
Brocolis	Salade verte		Purée de céleri et pommes de terre	Carottes
Emmental	Cheddar	Tomme de la Vezouze	Fromage fondu	Yaourt sucré
Fruit de saison	Donuts	Compote pomme-mangue maison	Fruit de saison	Tarte aux quetsches

lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
Salade de pommes de terre	Céleri mayonnaise	Radis rose à la croque au sel	Salade verte	Crème de carottes
Filet de poisson pané	Couscous (merguez, manchon de poulet)	Côte de porc à la dijonnaise *	Hachis parmentier VBF	Bœuf au paprika
	Semoule	Papillons		Flageolets
Haricots verts	Légumes couscous		Le Bon Lorrain	Fromage ail et fines herbes
Yaourt à la framboise	Tomme blanche	Bargkass		
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme-citron maison	Cake au chocolat



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

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.

Retrouver les menus sur
 l'APImobile :
lorrainescolaire.apimobile.fr