



ÉPIPHANIE

lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
Potage crécy (carottes)	Chou rouge vinaigrette	Salade hivernale (salade, pommes, maïs, noix)	Pâté de foie *	Salade verte
Poisson meunière et citron	Tajine de poulet aux épices	Bœuf à la tomate	Sauté de porc à l'Indienne *	Lasagne bolognaise VBF
Purée de pommes de terre	Semoule	Pennes	Riz	
	Légumes tajine		Haricots beurre	
Tomme du Saintois à l'ail des ours	Camembert royal	Mimolette	Fromage blanc sucré	Fromage fondu
Mousse chocolat	Galette des rois	Compote pomme vanillée maison	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
Velouté de légumes	Céleri mayonnaise	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Salade d' endives aux croûtons
Knack *	Escalope de volaille à la crème	Filet de colin lieu sauce citronnée	Rôti de bœuf VBF sauce brune	Raclette (fromage à raclette, jambon, rosette) *
Pommes noisette	Boulgour		Coquilles d'épeautre	Pommes de terre
	Brocolis	Petits pois	Carottes	
Carré de l'Est	Tomme de la Vezouze	Edam	Fromage frais	
Fruit de saison	Yaourt à la mandarine	Nappé caramel	Tarte aux pommes	Compote pomme ananas maison

MENU BIO

lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
Crème de légumes verts	Salade de pommes de terre	Céleri ravigote	Cake salé (olives, lardons, fromage râpé) *	Chou rouge râpé vinaigrette
Aiguillettes de volaille au curry	Blanquette de poisson	Rôti de porc à l'orange *	Paupiette de veau sauce dijonnaise	Steak haché sauce au fromage frais saveur alsacienne
Riz		Blé	Tortis	Purée de butternut
	Haricots verts		Carottes et panais	Emmental
Petit suisse sucré	Fromage fondu	Tomme blanche	Brique	Crème dessert caramel
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Compote pomme maison	



CHANDELEUR

lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
Velouté de potiron	Taboulé	Salade verte	Carottes râpées au jus d'orange	Salade de perles
Potée Lorraine (saucisse fumée) *	Sauté de poulet au caramel	Tartiflette (pommes de terre, fromage à tartiflette, lardons) *	Filet de colin lieu à la crème d'oseille	Émincé de bœuf à l'ancienne
			Riz	Purée de brocolis
Légumes du pot	Printanière de légumes		Bargkass	Fromage blanc sucré
Fromage ail et fines herbes	Yaourt sucré	Saint Paulin		Crêpe à la pâte à tartiner
Fruit de saison	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Compote pomme orange maison	

MENU LOCAL

NOUVEL AN CHINOIS

lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
Crème Dubarry (chou fleur)	Betteraves râpées crues en vinaigrette	Salade de maïs	Céleri aux pommes	Nems de volaille
Filet de colin pané et citron	Riz à la reine	Sauté de porc aux oignons *	Goulash	Poulet à l'ananas
Pommes de terre			Orge perlé	Nouille chinoise
Épinards à la crème		Duo de haricots	Carottes	
Fromage frais	Tomme du Saintois	Coulommiers	Tomme aux fleurs de sureau	Yaourt à la mangue
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme biscuitée maison	Cake noix de coco

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Betteraves, brocolis, carottes, céleri, chou, chou fleur, endives, navets, poireau, potiron.
- Clémentine, kiwi, poire, pomme.



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.