

FÊTONS LES ROIS



lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
Velouté de légumes	Salade verte	Pamplemousse au sucre	Carottes râpées au jus d'orange	Macédoine mayonnaise
Raviolis au fromage à la crème de munster	Couscous (Merguez, pilon de poulet)	Jambon sauce moutardée *	Filet de colin lieu sauce tomate	Paupiette de veau à l'ancienne
	Semoule	Pommes de terre sautées	Riz	
	Légumes couscous			Purée de potimarron
Yaourt à la vanille	Fromage fondu	Carré de l'est	Gouda	Fromage blanc sucré
Galette des rois	Fruit de saison	Nappé caramel	Compote pomme mangue maison	Banane

lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
Chou blanc vinaigrette	Velouté de légumes verts	Taboulé oriental	Salade d'endives	Céleri rémoulade
Filet de poisson pané et citron	Haricots rouges cajun	Sauté de porc sauce charcutière*	Rôti de bœuf VBF au jus	Poulet à l'ananas
Pommes de terre	Riz		Souppettes	Boulgour
Épinards à la crème		Petits pois	Carottes	
Emmental	Tomme de la Vezouze	Petit suisse sucré	Fromage frais	Tomme blanche
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits	Cake poire aux pépites de chocolat	Compote pomme biscuitée maison



NOUVEL AN CHINOIS

lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
Velouté de petits pois	Carottes râpées	Betteraves rouges crues râpées	Salade verte	Nems
Raclette (jambon, rosette)*	Gratin de poisson	Emincé de bœuf au paprika	Lasagnes à la courge butternut et brebis	Porc au caramel *
Pommes de terre	Semoule	Blé		Riz cantonnais
Raclette	Brie	Edam	Fromage ail et fines herbes	Yaourt litchi framboise
Fruit de saison	Mousse chocolat	Compote pomme vanillée maison	Banane	Tarte coco



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

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  
[lorraine.scolaire.apimobile.fr](http://lorraine.scolaire.apimobile.fr)

lundi 27 janvier 2020		mardi 28 janvier 2020		mercredi 29 janvier 2020		jeudi 30 janvier 2020		vendredi 31 janvier 2020	
<b>Coleslaw</b>		Crème de céleri		<b>Chou rouge</b> vinaigrette		<b>Pâté de campagne *</b>		Salade verte	
Aiguillettes de poulet sauce suprême		Omelette forestière		Filet de merlu au citron		<b>Émincé de bœuf</b> façon carbonade		Hachis parmentier VBF	
Semoule		<b>Pommes de terre</b>		Riz		<b>Fareilles à l'épeautre</b>			
Patates douces						<b>Carottes</b>			
<b>Carré Roussot</b>		Fromage fondu		Tomme noire		<b>Fromage blanc sucré</b>		Emmental	
<b>Yaourt à la fraise</b>		Fruit de saison		Ananas au sirop		<b>Pomme de pays</b>		Crêpe à la pâte à tartiner	

lundi 3 février 2020		mardi 4 février 2020		mercredi 5 février 2020		jeudi 6 février 2020		vendredi 7 février 2020	
Crème Dubarry (chou fleur)		<b>Céleri</b> ravigote		Betteraves rouges vinaigrette		Salade verte		Cake chèvre, noix, miel	
Poisson meunière		<b>From'chaud</b>		<b>Sauté de porc</b> à l'orange*		Spaghettis bolognaise VBF		<b>Bœuf</b> à la provençale	
Purée de petits pois		<b>Pommes de terre</b>		Blé				Semoule	
Saint paulin				Haricots beurre		<b>Emmental râpé</b>		<b>Carottes et navets</b>	
<b>Riz au lait au caramel beurre salé</b>		<b>Pommes de pays et madeleine de Commercy</b>		<b>Camembert Royal</b>		Compote <b>pomme</b> cannelle maison		<b>Brique fleurie</b>	
				Fruit de saison				<b>Crème dessert à la vanille</b>	

lundi 10 février 2020		mardi 11 février 2020		mercredi 12 février 2020		jeudi 13 février 2020		vendredi 14 février 2020	
Salade de maïs		Velouté de potiron		Salade de perles		<b>Chou blanc</b> vinaigrette		<b>ESCALE AU CARNAVAL DE RIO</b> Salade sapicao ( <b>carottes,céleri,pommes,maïs</b> )	
Escalope de poulet à la crème		Curry de pois chiches		Colombo de <b>porc</b> *		<b>Émincé de bœuf</b> aux petits oignons		Vapata (colin,tomate,coriandre)	
Haricots verts		Boulgour		Brocolis		<b>Orge perlé</b>		Riz brésilien (raisins,ananas,lait de coco)	
<b>Yaourt sucré</b>		<b>Carré de l'Est</b>		Mimolette		<b>Brie</b>		<b>Tomme aux fleurs de Sureau</b>	
Fruit de saison		Flan chocolat		<b>Mini chou à la vanille</b>		<b>Banane</b>		Compote <b>pomme,coco,citron vert</b> maison et sablé coco	



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

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'API mobile  
 lorraine.scolaire.apimobile.fr