

# Menus du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <b>Macédoine Mayonnaise ( carottes , petits pois, haricots verts, navets, flageolets )</b>	<b>Salade de lentilles</b>	 <b>Salade de pommes de terre</b>	 <b>Chou blanc méridionale</b>	 <b>Salade de Concombre</b>
  <b>Chili con carne et riz ( viande hachée de bœuf , haricots rouge , maïs et riz )</b>	 <b>Colin meunière</b>	<b>Nuggets de volaille</b>	  <b>Boulettes d'agneau forestière (oignons, champignons )</b>	<b>Omelette</b>
	 <b>Courgettes persillées</b>	 <b>Chou Fleur Béchamel</b>	 <b>Poelée de légumes</b>	 <b>Penne sauce Tomate</b>
<b>Fromage fondu</b>	<b>Brie</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Tomme</b>
<b>Mousse chocolat</b>	<b>Raisin noir</b>	 <b>Pomme</b>	<b>Fourrandise fraise</b>	<b>Banane</b>

Produit bio



Label Rouge



Viande du  
Terroir Lorrain  
Fromage AOP



viande française



Race à viande



fait maison



Produit local



Pêche issue du développement durable



Recette ducasse conseil



Recette des chefs



**elior** 

# Menus du 7 au 11 octobre 2019

## Tous fous du goût - Découverte des saveurs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Chou fleur sauce cocktail</b>	 <b>Salade verte vinaigrette saveur des Antilles</b> <small>(salade verte , croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</small>	 <b>Salade ronde</b> <small>( radis rondelle - basilic )</small>	 <b>Tomate mozzarella</b>	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b> <u><b>Acide</b></u>
 <b>Sauté de porc Vallée d'Auge</b> <small>( champignons, jus de pomme )</small> <b>S/porc: Boulettes au pistou</b>	 <b>Tortellini tricolore ricotta spinaci sauce tomate</b> <u><b>Acide et salé</b></u>	 <b>Médailon de merlu sauce citron</b> <u><b>Acide</b></u>	 <b>Emincé de poulet sauce lentilles corail</b>	  <b>Filet de hoki sauce tajine ( safran, cannelle, cumin, tomate, raisins secs , pruneaux )</b>
 <b>Pommes de terre et navets crème à la moutarde</b> <u><b>Amer,</b></u> <u><b>acide et salé</b></u>		 <b>Riz créole</b>	 <b>Haricots beurre ciboulette</b>	  <b>Semoule</b>
<b>Pavé demi sel</b>	<b>Coulommier</b>	 <b>Petit suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>	<b>Petit Moulé aux noix</b>
 <b>Yaourt aux myrtilles</b>	 <b>Salade Arlequin</b> <small>( cocktail de fruits, basilic , jus d'orange )</small>	<b>Poire</b>	<b>Tarte au citron</b> <u><b>Sucré et acide</b></u>	<b>Compote de Pomme</b>

Produit bio 	Viande du Terroir Lorrain 	Race à viande 	Produit local 	Recette des chefs 
Label Rouge 	Fromage AOP 	Pêche issue du développement durable 	Viande de France 	
		fait maison 	Recette ducasse conseil 	

## Menus du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	 Salade haricots verts	Pamplemousse	 Céleri râpé sauce échalote	 Carottes râpées vinaigrette
Pavé de blé pané	 Galopin de veau chasseur	 Bœuf braisé mironton ( oignons, tomates)	Saucisses s/porc: Galette Italienne	Lasagnes au saumon
 Epinars béchamel	Pommes sourire	 Printanière de légumes	  Lentilles	
Croqlait	 Carré de l'est	Gouda	 Fromage blanc nature sucré	Buchette mi-chèvre
Orange	Liégeois chocolat	Yaourt arôme	Tarte au flan	Compote pomme banane

Produit bio 

Label Rouge 

Viande du  
Terroir Lorrain

Fromage AOP 

Viande de France

Race à viande 

fait maison 



Produit local 

Pêche issue du développement  
durable 

Recette ducasse conseil 

Recette des chefs 

**elior** 