

sans porc sans viande				
lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
Salade verte au vinaigre balsamique	Velouté de légumes verts à la Vache Qui Rit ®	Taboulé	Betteraves rouges vinaigrette	Céleri rémoulade
Blanquette de volaille	Omelette à l'espagnol	Filet de merlu sauce citronnée	Rôti de bœuf VBF à l'ancienne	Spaghettis carbonara *
Quenelles béchamel		Aiguillettes blé carottes	Pané fromager	Spaghettis végétarienne
Pommes de terre	Riz		Lentilles vertes	
Haricots verts		Petits pois	Carottes	
Emmental	Brie	Edam	Fromage fondu	Fromage blanc sucré
Yaourt à la framboise	Banane	Compote tutti frutti maison	Fruit de saison	Tarte aux pommes

MENU LOCAL

lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Chou rouge vinaigrette	Velouté de carottes et curry au lait de coco	Céleri râpés vinaigrette	Salade verte	Quiche Lorraine *
From'chaud	Filet de poisson pané et citron	Sauté de porc à la dijonnaise*	Lasagne bolognaise VBF	Quiche aux fromages
Pommes de terre	Boulettes de soja tomate basilic	Quenelles à la dijonnaise	Lasagne végétarienne	Sauté de poulet à l'Indienne
	Semoule	Blé		Falafels
	Epinards à la crème			Purée de brocolis
	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Fromage frais	Le Marmouset
Crème dessert vanille et madeleine de commercy	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes abricots maison	Mousse au chocolat

REPAS SAVOYARD

lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
Salade de pommes de terre	Velouté de potiron	Taboulé de chou fleur	Salade verte vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées au jus d'orange
Beaufilet de merlu sauce hollandaise	Chili aux haricots rouges et maïs	Steak haché VBF sauce ketchup du chef	Croziflette (crozet, lardons, fromage à tartiflette)*	Emincé de bœuf sauce brune
Steak boulgour lentilles corail		Pané fromager	Croziflette sans lardons	Omelette en sauce
	Riz	Semoule		Purée de pommes de terre
Haricots verts				
Gouda	Camembert royal	Saint Paulin	Yaourt sucré	Fromage all et fines herbes
Salade de fruits	Fruit de saison	Nappé caramel	Tarte aux myrtilles	Compote pommes 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.

retrouver les menus sur l'apimobile
 lorraine.scolaire.apimobile.fr

SANS PORC SANS VIANDE				
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
Crème de légumes	Salade verte	Salade de perles	Céleri vinaigrette au miel	Chou rouge vinaigrette
Cappellini tomate, ricotta et basilic sauce provençale	Gratin de poisson	Cuisse de poulet rôtie	Bœuf façon goulash	Sauté de porc à la crème de Langres *
	Gratin de quenelles	Aiguillettes blé carottes	Pané fromager	Omelette en sauce
	Semoule		Pommes de terre	Riz
Bargkass	Mimolette	Brocolis béchamel	Carottes	Haricots plats
Fruit de saison	Tarte aux mirabelles	Coulommiers	Yaourt à la passion	Tomme de la Vezouze
		Fruit de saison	Compote pomme poire maison	Flan vanille

MENU LOCAL				
lundi 30 mars 2020	mardi 31 mars 2020	mercredi 1 avril 2020	jeudi 2 avril 2020	vendredi 3 avril 2020
Coleslaw	Radis roses au beurre	Pamplemousse au sucre	Velouté de lentilles	Cake façon pizza *
Poisson meunière et citron	Couscous aux falafels	Paupiette de veau sauce marengo	Jambon à l'ananas*	Cake sans porc
Galette blé épinards fromage		Quenelles en sauce	Boulettes soja tomate basilic en sauce	Emincé de bœuf façon bourguignon
	Semoule	Riz	Soupiettes	Pané fromager
Purée de potiron	Légumes couscous		Carottes	Pommes de terre
Fromage blanc sucré	Fromage frais	Mimolette	Brique fleurie	Chou fleur
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote pommes cannelle maison	Pomme de pays	Carré de l'Est
				Crème dessert caramel

REPAS DE PAQUES				
lundi 6 avril 2020	mardi 7 avril 2020	mercredi 8 avril 2020	jeudi 9 avril 2020	vendredi 10 avril 2020
Salade de maïs	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette	Salade printanière	Duo de choux
Aiguillettes de poulet sauce forestière	Dhal de lentilles corail	Filet de colin lieu à la crème	Hachis parmentier de canard	Blé bolognaise
Galette blé tomate		Pané fromager	Hachis végétarien	Blé végétarienne
	Boulgour	Farfalles		
Brocolis	Tomme noire	Fromage ail et fines herbes	Brie	Yaourt à la vanille
Le Bon Lorrain	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gateau de Pâques	Banane
Riz au lait au caramel beurre salé				



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

Retrouver les menus sur l'apimobile
lorraine.scolaire.apimobile.fr