


lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
Céleri au maïs	Velouté de légumes	Salade de pâtes	Terrine de campagne *	Carottes râpées au jus d'orange
Aiguillettes de poulet à la crème forestière	Omelette à la florentine	Filet de colin lieu à l'italienne	Émincé de bœuf à la marocaine	Gratin d' endives , pommes de terre et jambon à la béchamel *
Blé	Riz		Boulgour	
Haricots verts		Purée de brocolis et pommes de terre	Légumes couscous	
Emmental	Carré de l'Est	Mimolette	Fromage fondu	Fromage blanc sucré
Yaourt au citron	Fruit de saison	Compote pomme maison	Fruit de saison	Cake chocolat poire

			 MENU CINÉMA	MENU LOCAL
lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
Taboulé	Salade verte vinaigrette	Rillettes de radis	Soupe à la citrouille "Cendrillon"	Chou blanc à l'emmental
Poisson pané et citron	Escalope de poulet au ketchup	Pomme de terre farcie	Spaghettis aux boulettes de viandes VBF à la tomate "La Belle et le clochard"	Sauté de porc à l'estragon *
	Pommes rissolées			Poêlée de légumes d'hiver (carottes , panais , navets et pommes de terre)
Petits pois à l'ail		Haricots beurre	Maroilles "Bienvenue chez les ch'tis"	Tomme du Saintois
Yaourt à la vanille	Fromage frais	Tomme blanche	Pomme au four de "Blanche Neige" et pop corn	Poire de pays
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Pêches au sirop		

MENU LOCAL				
lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
Crème de légumes verts	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Tarte potiron- carotte au cumin	Pamplemousse au sucre
Blanquette de volaille	Choucroute (knack)*	Tortellinis à la viande sauce provençale	Dos de colin d'Alaska à la créole	Rôti de bœuf VBF aux petits oignons
Riz	Pommes de terre		Coquillettes	Purée de chou fleur et pommes de terre
	Chou à choucroute		Haricots plats	Fromage fondu
Yaourt sucré	Munster	Emmental râpé	Petit suisse sucré	Mousse chocolat
Fruit de saison	Compote pomme crème de marron maison	Fian vanille	Salade de fruits	

SEMAINE DES CUCURBITACÉES				
		MENU LOCAL	MENU VÉGÉTARIEN	
lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
Velouté de betteraves	Duo de choux en vinaigrette	Salade de blé	Céleri rémoulade	Salade verte au maïs
Munstiflette (pommes de terre, munster, lardons)*	Filet de colin à la crème d'agrumes	Rôti de porc sauce charcutière *	Émincé de bœuf à l'ancienne	Hachis végétarien
	Riz		Farelles à l'épeautre aux carottes	à la courge bleue de Hongrie à la Vache qui rit ®
	Tomme du Saintois à l'ail des ours	Purée de brocolis et pommes de terre	Brie	Fromage ail et fines herbes
Fromage blanc sucré		Camembert	Compote de pomme-butternut au miel maison	Cake aux fruits
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison		

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, chou, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.
- Clémentine, kiwi, mandarine, poire, pomme.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile →



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.

**MENU SAINT NICOLAS****MENU LOCAL**

lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Chou fleur sauce cocktail	Céleri vinaigrette au curry	Coleslaw	Velouté de potimarron au gingembre	Chou rouge râpé vinaigrette
Poisson meunière et citron	Macaronis à la carbonara *	Bœuf bourguignon	Poulet aux 4 épices	Saucisse fumée *
Pommes de terre		Riz	Pommes noisette	Orge perlé
Haricots beurre		Saint Paulin	Boud'chou	Duo carottes et navets au miel
Yaourt sucré	Emmental râpé	Compote pomme cannelle maison	Pain d'épices, clémentine et chocolat	Royal crémeux
Fruit de saison	Nappé caramel			Crème dessert caramel

MENU VÉGÉTARIEN

lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Macédoine mayonnaise	Velouté de brocolis à la Vache Qui Rit ®	Chou blanc vinaigrette	Roulade de jambon *	Salade verte
Gratin de pommes de terre et chou-fleur au poulet à la moutarde à l'ancienne	Boulettes de soja tomate basilic à la crème tomatée	Filet de merlu sauce mornay	Rôti de bœuf VBF sauce brune	Lasagne bolognaise VBF
	Riz aux petits légumes	Papillons	Semoule	
Le bon Lorrain	Brique	Haricots verts	Duo de carottes et panais	Petit suisse sucré
Yaourt à la mangue	Fruit de saison	Edam	Fromage frais	Fruit de saison
		Compote pomme banane maison	Tarte au flan	

**MENU DE NOËL****MENU LOCAL**

lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
Pommes de terre en vinaigrette	Salade hivernale (salade, chou rouge, céleri, maïs)	Bouillon de légumes vermicelles	Gougère au comté	Salade d' endives fromagère
Paupiette de veau sauce bonne femme	Gratin de poisson au curry	Potée Lorraine *	Rôti de volaille farci sauce forestière	Bœuf à la crème de tomme de Pierre percée
Petits pois	Riz	Légumes du pot	Pommes étoilées	Lenblétilles aux
Fromage blanc sucré	Tomme du Saintois saveurs alsaciennes	Carré de l'Est	Purée de Potiron	Carottes
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Tomme de Noël	Altesse
			Bûche de Noël et chocolat	Crème dessert vanille

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Betterave, brocoli, carotte, céleri, courge, chou, chou fleur, endive, fenouil, navet, poireau, potiron et salade.
- Clémentine, kiwi, mandarine, 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.