

PLAN SEMAINE 42 DU 18 AU 24 OCTOBRE

LUNDI :

Choux blancs de la ferme de Champlon (55) aux Ravioli pur bœuf sauce bolognaise

Tortellini ricotte ou fromage (selon appro)

Fromage

Yaourt nature sucré

Allergène : gluten, moutarde

MARDI : Journée du goût (salé, sucré, acide, amer)

Duo de carottes au citron (**acide**)

Daube de cube de collin aux amandes (**amer**)

Rizotto aux champignons

Fromage de montagne (**salé**)

Crème brûlée de Béa mirabelle (**sucré**)

Allergène : gluten, poisson, lait, œufs

MERCREDI :

Taboulé oriental

Lasagnes aux légumes de la ferme d'allondrelle

Sauté de porc à la moutarde, gratin

Fromage

Fruit cru bio de Région

Allergène : gluten, moutarde

JEUDI :

Choux rouges de la ferme de Saulx aux pommes

Côtes de porc milanaise à la tomate

Spaghetti au beurre

Pavé vegan

Fromage

Mousse au chocolat

Allergènes : gluten, moutarde, celeri, œufs, lait

VENDREDI :

Riz nicois

Sauté de bœuf à l'ancienne

Œufs en carbonnade

Duo de légumes retour du marché Meuse

Fromage

Fruit cru bio de Région

Allergène : gluten, moutarde

PLAN SEMAINE 43 DU 25 AU 31 OCTOBRE

LUNDI : Menu végétal

Celeri de la ferme de Champlon

Tajine aux légumes

Semoule au beurre

Fromage

Petits suisses aux fruits

Allergène : lait,gluten,moutarde,celeri

MARDI :

Jambon cuit de région ou œufs durs

Quiche lorraine, petits pois carottes

Quiche au fromage

Fromage

Fruit cru bio de Région

Allergène : lait,gluten,moutarde

MERCREDI :

Carottes au citron

Roti de dinde texan

Filet de poisson blanc aurore

Pommes de terre d'allondrelle

Fromage

Tarte de saison

Allergène : gluten,lait,poisson,moutarde

JEUDI : Menu Halloween

Potage à la tomate et vermicelle pâtes

Sauté de bœuf aux carottes de saulx, sauce choron
rouge

Cube de colin à l'aneth

Carottes de Saulx et allondrelle aux herbes

Fromage

Yaourt aux fruits rouges

Allergènes : gluten,lait,poisson,moutarde

VENDREDI :

Betteraves rouges de la ferme de Saulx

Filet de colin meunière

Parmentier au bœuf

Purée au beurre

Fromage

Fruit cru bio de Région

Allergène : gluten,poisson,lait

PLAN SEMAINE 44 DU 1 AU 7 NOVEMBRE

LUNDI :

Terrine de campagne de région maison

Terrine de légumes

Lasagnes pur bœuf

Gratin de poisson bordelaise

Fromage

Fruit cru bio

Allergène : gluten,poisson

MARDI :

Salade de choux fleurs au basilic

Haut de cuisse de poulet texan

Pavé de poisson blanc

Potatoes maison

Fromage

Flan vanille caramel

Allergène : gluten,poisson,moutarde

MERCREDI :

Potage de saison (voir conditionnement)

Blanquette de veau aux champignons

Œufs en carbonnade

Carottes et pdt à la crème de la Pirotte

Fromage

Fruit cru bio

Allergène : gluten,lait,moutarde,celeri

JEUDI : Menu végétal

Celeri rapé aux poireaux de Champlon

Tajine Végétarien

Semoule au beurre et raisins

Légumes aux abricots

Fromage

Salade de fruits de saison, langue de chat

Allergènes : gluten,lait, celeri

VENDREDI :

Salade verte,vinaigrette

Boulette de bœuf tomatée choron

Parmentier végétal (œuf dur choux fleur)

Ratatouille du chef

Fromage

Clafoutis de Béa aux fruits de saison

Allergène : gluten,lait,moutarde,celeri

PLAN SEMAINE 45 DU 8 AU 14 NOVEMBRE

LUNDI :

Tomates Mozzarella

Steak haché de la ferme

Pavé de poisson blanc

Pâtes au beurre

Carbonnade d'œufs durs de la Pirotte gratiné

Fruit de saison banane bio

Allergène : gluten,poisson,œuf,lait

MERCREDI :

Feuilleté au fromage maison

Sauté de porc à la moutarde

Blanquette de poisson blanc

Quinoa Bio - Boulgour

Fromage

Fruit cru de saison bio

Allergène : gluten,lait,poisson,moutarde,œuf

VENDREDI : Menu végétal

Piémontaise aux tomates et cornichons

Carbonnade d'œufs durs de la Pirotte gratiné

Pommes de terre à la crème de la Ferme

Fromage

Fruit cru de saison bio

Allergène : gluten,lait,œuf,moutarde

MARDI :

Carotte rapée de la ferme de la Pirotte

Sauté de poulet à l'ancienne

Cube de colin au jus

Poelée de légumes de Champlon

Fromage Vqr

Flan patissier maison

Allergène : gluten,lait,poisson,œuf

JEUDI :

Effiloché de courgettes aux dès de Féta

Colin Pané au citron

Lasagnes pur bœuf

Petits pois carottes au persil

Fromage

Yaourt aux fruits

Allergènes : gluten,lait, poisson,moutarde



PLAN SEMAINE 46 DU 15 AU 21 NOVEMBRE

LUNDI : Menu Alsacien

Concombre au yaourt

Choucroute lorraine

Choucroute de poisson

Fromage

Fruit cru bio

Allergène : gluten,poisson,moutarde

MARDI :

Coleslaw de Meuse

Daube de colin blanc et saumon au jus

Daube de bœuf aux carottes

Lentilles et carottes de la Pirotte à la crème

Cake aux mirabelles bio de Meuse

Allergène : gluten,poisson,moutarde

MERCREDI : Menu végétal

Taboulé oriental

Lasagnes aux légumes de la ferme de la Pirotte et Champlon

Moussaka

Fromage

Fruit cru bio

Allergène : gluten,poisson,moutarde

JEUDI :

Tomates au maïs

Saucisse blanche de Meuse

Tronçon de saumon ANE

Purée au beurre du chef

Fromage

Mousse au chocolat, gâteau

Allergènes : gluten,moutarde,celeri

VENDREDI :

Quiche au fromage

Sauté de veau façon blanquette

Omelette

Poelée de légumes d'allondrelle

Fromage

Fruit cru bio

Allergène : gluten,moutarde