

PLAN DIETETIQUE Mme FAUCONNIER
DU 28 FEVRIER DU 06 MARS 2022

CEE 54 323 025
DU 7 MARS AU 13 MARS 2022

LA MINUTE GOURMANDE DE LUDO
DU 14 MARS AU 20 MARS 2022

DU 21 MARS AU 27 MARS 2022

	SEMAINE 9	SEMAINE 10	SEMAINE 11	SEMAINE 12
	PLAN 4	PLAN 1	PLAN 2	PLAN 3
LUNDI	Salade de lentilles aux échalottes et dès de carottes Parmentier de bœuf (lorraine) Parmentier de poisson blanc fromage Fruit cru bio	Betteraves aux échalottes de Champlon Sauté de bœuf à l'ancienne FR, pommes sautées Cube de colin aurore, pommes sautées fromage Fruit cru bio ou circuit court	Coleslaw de loire vinaigrette Lasagnes pur bœuf FR lasagnes au poisson fromage Fruit bio	choux rouges de champlon aux abricots secs Choucroute d'alsace et pommes de terre vapeur Choucroute lorraine fromage Liégeois au chocolat
MARDI	Celeri rémoulade vinaigrette de Saulx Escalope de volaille au curry FR, Pâtes au beurre Filet de poisson blanc sauce aurore, fromage Yaourth arome	Carotte au citron d'allondrelle Macaroni au beurre et aux légumes, fromage à part Lasagnes au bœuf FR fromage Yaourth nature sucré	Panais rémoulade de Bretagne Filet de julienne ou eglefin (appro) à la crème, cubes de carottes sautées de la ferme Roti de porc au miel LOR Fromage et Brownies maison	œufs dur mayonnaise Quiche au fromage, Haricots verts au beurre Quiche lorraine fromage fruit cru circuit court
MERCREDI	Poireaux vinaigrette de Champlon vinaigrette Roti de bœuf au four, FR duo de pdt et carottes Pavé vegetal à la betterave bio fromage Fruit cru bio	Feuilleté au fromage à découper Sauté de veau à la crème, FR jardinière de légumes sauté de colin à l'aneth, jardinière de légumes fromage Fruit cru bio ou circuit court	Taboulé à la Menthe Courgettes et avion au gratin au comté nage de poisson blanc sauce douce fromage Fruit bio	Choux blancs aux raisins de la ferme de Saulx Côtes de porc grillée, LOR purée au beurre Steack grillé à la betterave vegan bio fromage Crêpes maison
JEUDI	Choux blancs et choux rouges effiloché vinaigrette Gratin dauphinois à la crème Poelée de légumes de saison fromage Abricots au sirop	Concombre à la crème vinaigrette Brandade de Morue et purée en gratin Roti de porc à la diable, LOR purée au beurre fromage Crème dessert	MENU DES ENFANTS Endive au thon Gnocchi au fromage, salade verte, vinaigrette Sauté de colin aurore, kiri Flan aux œufs	Pommes de terre vinaigrette d allondrelle sauté de veau à l'ancienne, FR poelée de légumes saison blanquette de poisson blanc fromage Yaourth aux fruits
VENREDI	Effiloché de courgettes mozzarella, vinaigrette Burger de bœuf haché de la ferme LOR, potatos Burger de poisson pané, cheddar à côté GATEAU D ANNIVERSAIRE à découper	Jambon cuit, cornichons, (vg crudités) Sauté de volaille au gingembre FR, poeleé de légumes cube de colin et saumon, poelée de légumes fromage Fruit cru bio ou circuit court	Riz au thon et sombrero Roti de paleron de bœuf FR, petits pois carottes filet de blé (appro) fromage Fruit cru circuit court	betteraves rouges de champlon au basilic Filet de colin pané, macaroni à la tomate Filet de porc roti à la diable, LOR fromage fruit cru circuit court
SAMEDI	ANIMATION Emincé de volaille à la crème, pdt vapeur dos de saumon béarnaise Dessert Pâtissier	rabble de lapin à la moutarde, légumes du soleil noix d'agneau, Dessert patissier	Cuisse de pintade aux champignons, rizotto pavé de poisson bordelaise, dessert patissier	Suprême de poulet fermier au jus de truffe, flan festif Pavé de sandre à l oseille, Dessert patissier
DIMANCHE	Magret de canard aux agrumes, rizotto Nage de gambas et poisson blanc, Dessert Pâtissier	st pierre au safran de meuse, lentilles verte du puy porcelet grillé au miel,	marmite de poisson à la bisque, pdt gratin mijoté de bœuf en carbonnade,	Fricassée de poularde à la crème, gratin dos de saumon à l'unilateral, Dessert patissier

Journee vegetale

VACANCES

DU 28 MARS AU 03 AVRIL 2022

DU 04 AVRIL AU 10 AVRIL 2022

DU 11 AVRIL AU 17 AVRIL 2022

SEMAINE 13	SEMAINE 14	SEMAINE 15
PLAN 4	PLAN 1	PLAN 2
<p>Salade grecque au dès de féta Parmentier de bœuf LOR parmentier de poisson fromage Fruit cru bio</p>	<p>Mortadelle Berni Spaghetti bolognaise LOR spaghetti fruits de mer fromage fruit de saison circuit court</p>	<p>Carottes au maïs et citron Lasagnes pur bœuf Lasagnes au poisson fromage fruit bio ou circuit court</p>
<p>Carottes au maïs et au citron Sauté de dinde aux champignons FR, riz pilaf Cube de colin aux champignons, riz pilaf fromage Petits suisses aux fruits</p>	<p>Coleslaw de champlon, vinaigrette Semoule au beurre, légumes du soleil Dos de colin pané au citron, semoule au beurre fromage Yaourth arôme</p>	<p>céleri de Meuse aux cornichons Dos de colin aux herbes, jardinière de légumes roti de dinde braisée au jus fromage Flan pâtissier</p>
<p>Terrine de poisson blanc aux légumes Poitrine de veau farcie, Frgratin choux fleurs et pdt Roulé de poisson aux légumes fromage Fruit cru bio</p>	<p>Quiche aux fromage et légumes Roti de porc à la diable, Ebly aux courgettes LOR Filet de poisson blanc sauce diable fromage Fruit cru bio</p>	<p>Salade de pâtes aux herbes Rizotto aux champignons à la crème Nage de poisson blanc fromage fruit bio ou circuit court</p>
Menu de pâques		
<p>concombre au fromage blanc et échalottes Lasagnes aux légumes de la ferme Parmentier de canard fromage Fruit cru bio</p>	<p>Celeri aux câpres rémoulade Filet de colin pané au citron, purée au beurre Escalope de veau sauce choron LOR fromage Danette liégoise, œufs en chocolat</p>	<p>Tomates mozzarella Sauté de poulet à l'ancienne, Purée au beurre Sauté de poisson blanc sauce aurore fromage crème vanille maison</p>
<p>Salade de tomates, vinaigrette Steak haché de la ferme, LOR haricots verts au beurre steak ou filet de poisson blanc, fromage Tarte aux pommes maison</p>	<p>Taboulé aux raisins secs et à la menthe Roti de dinde au miel au four, carottes d'allondrelle LOR Pavé de poisson blanc, fromage Compote de saison</p>	<p>VENDREDI PAQUES MOSELLE Feuilleté au fromage maison Steak haché de bœuf, poelée de légumes filet de poisson blanc aux herbes Fromage – Fruit cru bio</p>
SAMEDI DE PAQUES		
<p>Emincé de volaille à la crème, pdt vapeur Daurade à l aneth Dessert Pâtissier</p>	<p>Gigot d'agneau au thym, gratin à la crème St jacques en cocotte Dessert patissier</p>	<p>St pierre au safran de Meuse, Gratin dauphinois Pavé de bœuf grillé à la crème de morilles dessert patissier de saison</p>
DIMANCHE DE PAQUES		
<p>Pièce de bœuf grillé, poelée de légumes Nage de gambas et poisson blanc, Dessert Pâtissier</p>	<p>Filet de Bar au safran de meuse, lentilles de la ferme porcelet grillé au miel,</p>	<p>Fricassée de lapin à l ancienne, Polenta crémeuse Nage de st jacques et gambas,</p>

VACANCES

DU 18 AVRIL AU 24 AVRIL 2022

DU 25 AVRIL AU 1 ER MAI 2022

DU 02 MAI AU 08 MAI 2022

SEMAINE 16	SEMAINE 17	SEMAINE 18
PLAN 3	PLAN 4	PLAN 1
<p>LUNDI DE PAQUES</p> <p>Cuissot de porcelet au miel, Duo de légumes Daurade à l'aneth Dessert pâtissier de saison</p>	<p>Salade de lentilles aux échalottes et aux carottes Brandade : Parmentier de poisson blanc Sauté de cabillaud sauce aurore sur lit de pdt fromage Fruit cru bio ou circuit court</p>	<p>Macédoine aux œufs, vinaigrette Emincé de bœuf sauce tomate, Semoule aux épices Nage de poisson blanc à la tomate fromage fruit cru bio ou circuit court</p>
<p>œufs durs mayonnaise Quiche au fromage, poelée de légumes de saison quiche lorraine maison fromage fruit cru bio ou circuit court</p>	<p>Tomates et haricots verts vinaigrette Roti de porc sauce choron, macaroni au beurre Roti de poisson blanc aux herbes fromage Yaourth arôme</p>	<p>Celeri aux câpres rémoulade Lasagnes aux légumes de région Parmentier de poisson blanc fromage Yaourth aux fruits</p>
<p>concombre à la crème côtes de porc de la ferme grillée, pommes de terre roties filet de colin pané , citron fromage Mousse au chocolat maison, langue de chat</p>	<p>Poireaux vinaigrette de champlon et œufs durs Mijoté de bœuf à l'ancienne, pdt et carottes d'allondrelle Nage de poisson blanc neige fromage Fruit cru bio ou circuit court</p>	<p>Crêpes au fromage Spaghetti au beurre, bœuf bolognaise spaghettini au beurre, fruits de mer en sauce fromage fruit cru bio ou circuit court</p>
<p>Pommes de terre d' allondrelle vinaigrette Roti de dinde braisée , carottes de la ferme et légumes dos de poisson blanc au four fromage Yaourth nature</p>	<p>carottes de champlon aux abricots Gnocchi au fromage, salade verte Ravioli au fromage fromage Fruit cru bio ou circuit court</p>	<p>Effiloché de courgettes, tomates, dès de feta Filet de colin pané, citron, Purée au beurre Dos de sandre à l'oseille fromage Ile flottante, caramel</p>
<p>Macédoine aux herbes Filet de colin au citron, Pâtes au beurre Boeuf mode aux carottes fromage fruit cru bio ou circuit court</p>	<p>Betteraves de saulx à la moutarde Steack haché de bœuf FR , duo de légumes Steack de poisson blanc fromage Flan pâtissier aux abricots</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe Roti de porc grillé aux épices sauce , haricots verts et carottes de la ferme steack vegetal fromage et fruit cru bio ou circuit court</p>
<p>suprême de poulet fermier au jus de truffe, flan festif pavé de sandre à l'oseille Dessert pâtissier de saison</p>	<p>Emincé de volaille à l'ancienne, Pdt Vapeur Daurade à la crème Dessert patissier</p>	<p>Cuisse de pintade aux champignons, rizott pavé de poisson bordelaise dessert patissier</p>
<p>fricassée de poularde à la crème, gratin dos de saumon à l'unilatéral Dessert pâtissier de saison</p>	<p>1ER MAI</p> <p>Porcelet grillé au miel Filet de bar au safran de meuse, duo de légumes</p>	<p>08/05/22</p> <p>Magret de canard aux agrumes, poelée de légumes Marmite de poisson à la bisque</p>

DU 09 MAI AU 15 MAI 2022

DU 16 AU 22 MAI 2022

PONT ASCENSION

DU 23 MAI AU 29 MAI 2022

DU 30 MAI AU 05 JUIN 2022

SEMAINE 19	SEMAINE 20	SEMAINE 21	SEMAINE 22
PLAN 2	PLAN 3	PLAN 4	PLAN 1
Carottes au maïs, vinaigrette Spaghetti à la carbonara spaghetti fruit de mer fromage Yaourth arôme	Coleslaw aux tomates, vinaigrette Ravioli au fromage, sauce tomate Tortellini ricotte épinards fromage Crème dessert vanille		
Tomates vinaigrette Dos de hoki à la crème, jardinière de légumes de saison Rosbeef cuit jtt, fromage Tarte au fromage blanc	Jambon cru , melon Feuilleté au fromage, haricots verts Crêpes au fromage fromage Fruit cru bio ou circuit court		
Piémontaise aux œufs Gratin de pâtes au fromage, comté et courgettes nage de poisson blanc aux herbes fromage Fruit cru bio ou circuit court	choux fleurs en salade vinaigrette escalope de volaille milanaise à la tomate, pâtes au beurre escalope de poisson milanaise, fromage Gâteau au chocolat maison		
	JOURNEE ITALIENNE	JEUDI DE L ASCENSION	
concombre sombrero vinaigrette Sauté de porc de la ferme au miel, purée au beurre Sauté de poisson blanc à l'aneth fromage Mousse au chocolat	Tomates à la mozzarella, basilic, vinaigrette PIZZA ROMAINE (tomates mozzarella), salade verte Pizza 4 saisons, salade verte gorgonzola Tiramisu maison		
Jambon cuit de région Paleron mijoté aux carottes, petits pois carottes Filet de blé fromage Fruit cru bio ou circuit court	Betteraves de la ferme aux échalottes Daube de poisson blanc de saison (cabillaud colin), riz pilaf Daube de bœuf à l'ancienne fromage Fruit cru bio ou circuit court	ECOLE PONT	
Brochette de volaille aux herbes, pdt roties Brochette de saumon béarnaise dessert de saison	cuisse de canard confite aux cerises, pdt sautées Dos de sandre aux échalottes dessert de saison		
Pavé de thon grillé, gratin à la crème Mignon de veau Jtt, au jus dessert de saison	quasi de veau grillé au four, poelée de légumes mijoté de cabillaud basilic dessert de béa	FETES DES MERES	PENTECOTE

