

PERI

SEMAINE 14

PLAN 4

SALADE CHOUX FLEURS VINAIGRETTE

cassoulet , saucisson à l'ail, saucisse toulouse

filet de hoki sauce aurore, riz pilaf

brie de lorraine

fruit de saison

Salade de tomates mozzarella basilic

Blanc de poulet sauce poulet pdt rissolées

Omelette aux pommes de terre, poelée

St nectaire

Tarte maison

Celeri rémoulade

Poitrine de veau farcie aux olives, petits pois française

Nage de poisson , riz aux légumes

Emmenthal

Mousse framboise, biscuit

Salade à la grecque à la féta

Carbonnade à l'ancienne au cidre, fusili au beurre

filet de poisson blanc à l'oseille, gratin de pâtes

Le bon lorrain

Fruits au sirop, biscuit

Duo de choux carottes de Champlon

sauté d'agneau au thym, riz ratatouille,

Pavé de saumon keta, sauce aurore, légumes d'antan

Edam

Fruits de saison bio

Feuilleté de poisson noble

rognons au madère, poelée provençale

carré de porc à la moutarde, carottes vichy

comté

fraisier coulis de fruits

Consommé aux asperges

sauté de dinde aux girolles, tagliatelle au beurre

Pavé de julienne ou filet, haricots beurrés

tomme blanche

crêpes au chocolat

PERI

SEMAINE 15

PLAN 1

Betteraves de la ferme de Champlon

Spaghetti bolognaise

Spaghetti fruits de mer

kiri

fruit de saison

Courgettes à la feta

escalope de dinde à la milanaise, légumes du soleil

Œuf florentine aux épinards et pdt

crème de gruyère

yaourth sucré

riz nicois

stick de poisson pané citron, torsettes au beurre

sauté de veau à l'ancienne, jardinière de légumes

fromage de pays

Fruit de saison bio

salade louisiane

big burger bœuf fromage, POTATOS

VG / BURGER poisson pané et bearnaise

Cheddar

brownies

jambon blanc cornichons

poulet grillé, purée du chef

médailon de merlu aux herbes, riz pilaf

tartare

Crème dessert chocolat, biscuit

consommé tomate

cuisse de pintade forestière, pommes dauphines

roti de veau choron, gratin

munster

fruit de saison bio

Feuilleté de st jacques

Darne de saumon bearnaise, duo de carottes

bœuf à l'ancienne, purée de celeri

morbier

Mille feuille

PERI

SEMAINE 16

PLAN 2

Radis frais au beurre et au sel

Ravioli frais tomate

ravioli ricotte epinard tomates

mimolette

Banane

Crêpes au fromage

Emincé de veau mijoté, pomme duchesse

brochette de poisson noble, légumes en julienne

Camembert de lorraine

Tarte à la rhubarbe

Taboulé libanais

Cordon bleu, purée de carotte

cœur de hoki sauce aurore, pate au beurre

rondelé

crème brûlée maison, biscuit

terrine maison cornichons

blanquette de poisson noble, riz pilaf aux légumes

saucisse blanche du marvaillois, pomme noisette

tomme blanche

fruit de saison bio

macédoine mayonnaise

sauté de poulet texas, gratin de choux fleur et pdt

filet de colin au citron, purée de céleri

comté

salade de fruits frais maison,

coleslaw

cube de saumon bearnaise, courgette aux herbes

cuissot de porcelet au miel, petit pois carottes

st marcellin

Tarte au chocolat

Consommé aux bolets

fricassée de lapin aux grelots, légumes du soleil pdt

agneau mijoté aux mirabelles, poelée forestière pdt

fourme d'ambert

Pomme au four, biscuit de savoie

PERI

SEMAINE 17

PLAN 3

salade d'endives, vinaigrette, au bleu

Lasagnes bolognaise

lasagnes au saumon

tomme grise

Salade de fruits de saison

pate en croute maison tiède

steack haché choron, choux fleurs au gratin

colin d'alaska pané citron, riz pilaf

tomme du pays de sierck

panacotta fruits rouges

salade de cervelas et cornichons de Marville

Paleron braisé de lorraine aux carottes de champlon, pdt et carottes

blanquette de poisson noble, pdt vapeur persillées

chèvre de région

peche au sirop, biscuit ou cake

Journée espagnole

salade d'avocats crevettes , mâche fine,

cappellette à la volaille,

tortellini ricotta epinard

tomme de pays

Flan Espagnol

concombre à la crème

cote de porc tomatées , riz pilaf

omelette au fromage, purée

coulommiers de lorraine

cake aux pommes et aux poires maison

salade marine

joue de porc facon lorraine, jardinière

lasagnes pur bœuf

reblochon

Gateau au chocolat, sauce anglaise

potage de légumes

filet de canard bordelaise, blé bio

poularde fermière en suprême farcie, pommes sautées

tete de rep de sierck

flan au pruneaux

PERI

SEMAINE 18

PLAN 4

Betteraves de la ferme aux échalottes et aux pommes

1 er mai 2018

JOURNEE ITALIENNE

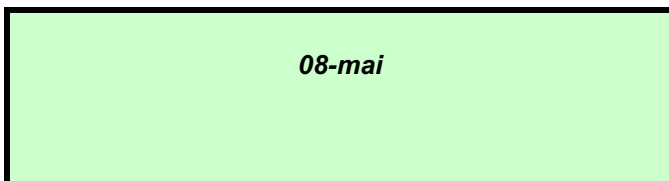
PERI

SEMAINE 19

PLAN 1



08-mai



10 mai ascension

