Ecole De La Salle - METZ- maternelle et primaire

Déjeuners du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
	**** Nos salades sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon arrivage***										
Entrées	Coleslaw		Salade de pommes de terre et cervelas				Endives aux noix	LA MONTAGNE	Pizza fromage		Produit Français
Plats principaux	Sauté de porc au miel		Gratin de poisson				Gratin pâtes montagnard		Sauté de bœuf aux champignons		Contient au moins 1 produit bio
Garnitures	Purée		Haricots beurre persillés				-		Gratin de courge		Produit qualifié EGALIM
Produits laitiers	Camembert		Yaourt aromatisé				Comté		Yaourt nature		Contient au moins 1 produit local
			Nos yaourts et fromages blancs locaux provienne de la Ferme des Friches a langatte (57)								
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme sans sucre ajouté				Gâteau savoie aux pommes		Ananas		Préparé par nos soins

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

Ecole De La Salle - METZ- maternelle et primaire

Déjeuners du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
	Nos salades sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon arrivage									
Entrées	Taboulé		Carottes râpées à l'orange				Betteraves mimosa		Céleri vinaigrette	
Plats principaux	Jambon grillé		Rôti de veau au jus				Curry de lentilles et légumes		Fricassé de poisson	
Garnitures	Chou fleur persillé		Penne				Riz		Carottes au beurre	
Produits laitiers	Emmental		Yaourt nature				Fromage blanc		Brie	
	Nos yaourts et fromages blancs locaux provienne de la Ferme des Friches a langatte (57)									
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme banane (sans sucre ajouté)				Fruit de saison		Brownie chocolat haricots rouges	

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit local

Préparé par nos soins

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

Ecole De La Salle - METZ- maternelle et primaire

Déjeuners du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
	***Nos salades sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon arrivage**									
Entrées	Radis beurre		Endives aux noix				Salade de haricots blancs au chorizo		VENDREDI SAINT	
Plats principaux	Tajine de poulet aux abricots secs		Filet de poisson beurre cumin				Bœuf mironton			
Garnitures	Semoule		Gratin de blettes				Épinards béchamel			
Produits laitiers	St paulin		Coulommiers				Fromage blanc			
	Nos yaourts et fromages blancs locaux provienne de la Ferme des Friches a langatte (57)									
Desserts	Flan chocolat		Gâteau ananas				Salade de fruits frais			

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit local

Préparé par nos soins

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

Ecole De La Salle - METZ- maternelle et primaire

Déjeuners du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 5	Lundi Pâques	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos		Logos	
	* Nos salades sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon arrivage										
Entrées	Férié		Chou fleur cuit sauce aurore				Céleri à la moutarde à l'ancienne		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)		Produit Français
Plats principaux			Filet de poisson pané				Haricots rouges au chili		Colombo de porc		Contient au moins 1 produit bio
Garnitures			Semoule				Riz		Fondue de courgettes		Produit qualifié EGALIM
Produits laitiers			Yaourt aromatisé				Emmental		Yaourt nature		Contient au moins 1 produit local
	Nos yaourts et fromages blancs locaux provienne de la Ferme des Friches a langatte (57)										
Desserts			Ananas frais				Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Fruit de saison		Préparé par nos soins

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

Ecole De La salle - METZ- maternelle et primaire

Déjeuners du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
			* Nos salades sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon arrivage							
Entrées	Chou chinois émincé		Tartine au fromage				Carottes râpées à l'orange		Salade composée	
Plats principaux	Falafels fève et pois et coulis de tomate		Sauté de veau à l'ancienne				Sauté de dinde tandoori		Fricassé de poisson à la tomate	
Garnitures	Carottes persillées		Julienne de légumes au beurre				Riz pilaf		Coudes rayés	
Produits laitiers	Carré de l'est		Tomme blanche				Fromage blanc		Yaourt aromatisé	
	Nos yaourts et fromages blancs locaux provienne de la Ferme des Friches a langatte (57)									
Desserts	Beignet chocolat noisette		Fruit de saison				Liégeois		Fruit de saison	

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit local

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

Ecole De La salle - METZ- maternelle et primaire

Déjeuners du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
	* Nos salades sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon arrivage									
Entrées	Concombre à l'aneth		Betteraves à la moutarde à l'ancienne				Salade americaine	J.O USA	Salade de haricots rouges	
Plats principaux	Escalope de dinde aux herbes		Quenelles à la tomate gratinées				Jambalaya		Émincé de bœuf aux carottes	
Garnitures	Boulgour		Riz				Riz		Fondue de poireaux	
Produits laitiers	Tomme grise (lait pasteurisé)		Mimolette				Fromage blanc		Fromage fondu	
	Nos yaourts et fromages blancs locaux provienne de la Ferme des Friches a langatte (57)									
Desserts	Mousse au chocolat		Banane				Brownies		Fruit de saison	

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit local

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN