

Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 2 juin** au **vendredi 6 juin 2025**

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*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	 * Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage  									
	Tomate mozzarella		Concombre à la menthe				Salade de carottes cuites au cumin		Radis beurre	
Plat principal	Macaroni carbonara		Merguez				Veau aux olives		Gratin de poisson	
	Macaroni sauce fromage									
Garniture	Pâtes		Semoule (+sauce tomate)				Riz		Chou fleur au beurre	
Produit laitier	Tartare nature		Comté				Fromage blanc		Camembert	
	  Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)  									
Dessert	Crème dessert vanille		Compote sans sucre ajouté				Pastèque		Far aux pommes	

Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 9 juin** au **vendredi 13 juin 2025**

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*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	 * Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage  									
			Salade de tomate et fêta				Salade verte		Brunoise de courgettes aux fines herbes	
Plats principaux	Férié		Galette boulgour pois chiches orientale				Rôti de porc aux herbes de Provence Omelette au fromage		Boulettes de bœuf sauce tomate	
Garnitures			Courgettes braisées				Coquillettes		Riz pilaf	
Produits laitiers			Camembert				Emmental		Yaourt nature	
	  Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)  									
Desserts			Beignet				Glace		Fruit de saison	

Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 16 juin** au **vendredi 20 juin 2025**

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*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	 * <u>Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage</u> 									
	Coleslaw		Pastèque				Samoussa de légumes	Animation Asie 	Salade de haricots beurre et œufs durs	
Plats principaux	Omelette aux herbes		Rôti de bœuf froid			Nems	Pain de poisson sauce fromage blanc aux herbes			
Garnitures	Fondue de courgettes		Penne			Riz cantonais	Boulgour			
Produits laitiers	Cantal		Fromage blanc			Brie	Yaourt nature			
	 Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 									
Desserts	Glace		Fondant coco				Banana bread au lait de coco		Fruit de saison	

Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 23 juin** au **vendredi 27 juin 2025**

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*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	 * Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage  									
	Carottes râpées		Betteraves mimosa				Salade de tomate et olives noires		Melon	
Plats principaux	Tajine de poisson		Cappellettis au fromage (plat complet)				Poulet rôti froid		Blanc de dinde froid à la moutarde	
Garnitures	Semoule						Ratatouille		Taboulé	
Produits laitiers	Yaourt nature		Mimolette				Fromage blanc		Fromage fondu	
	  Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)  									
Desserts	Compote pomme sans sucre ajouté		Pastèque				Brownie surprise		Glace	

Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 30 juin** au **vendredi 4 juillet 2025**

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*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	 * <u>Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage</u> 									
	Haricots verts à l'échalote		Melon				MENU PIQUE NIQUE		Bonnes vacances à tous	
	Plats principaux	Filet de poisson meunière	Quiche lorraine froide				Saucisse blanche à griller			
			Quiche au thon froide				Sandwich tomate thon mozzarella			
	Garnitures	Semoule (+sauce tomate)		Salade de pâtes				Chips		
Produits laitiers	Fromage blanc		Emmental				Babybel			
	 Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 									
Desserts	Pastèque		Fruit				Glace			