

Déjeuners du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

\* Menus Indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	EN VOYAGE Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile d'olive)	COMME CHEZ MAMIE Salade verte	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES Haricots rouges vinaigrette	STREET FOOD Duo pastèque tomate
Plat principal	Curry de porc	Bolognaise au bœuf		Filet de poisson pané	Émincé de poulet
Garniture	Riz sauté	Penne (plat complet)		Ratatouille	Semoule
					Sauce tomate basilic
Produit laitier	Brie	Yaourt sucré		Saint Paulin	Fromage blanc
		Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)			
Dessert	Glace	Pastèque		Moelleux au citron surprise du Chef	Fruit de saison

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

# Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 8 septembre** au **vendredi 12 septembre 2025**

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	EN VOYAGE
Entrée	Tomate à l'emmental	Salade de haricots blancs au cumin		Salade verte	Concombre à la grecque
Plat principal	Tajine de poulet	Tortilla de légumes		Rôti de porc au jus	Poisson sauce au curry
Garniture	Semoule  <i>Découverte du cumin</i> 	Courgettes et aubergines sautées		Farfalles	Riz créole
Produit laitier	Emmental	Yaourt arôme		Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Salade de pastèque à la menthe 		Fruit frais de saison	Prunes

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

# Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

## Déjeuners du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION Espagne	COMME CHEZ MAMIE
Entrée	Crudités (salade verte, tomates, oignons)	Concombre vinaigrette		Découverte du Gaspacho	Salade verte
Plat principal	Donuts de poulet	Filet de poisson à la menthe		Paëlla au poulet	Sauté de bœuf à la tomate
Garniture	Découverte des Aubergines grillées	Courgettes braisées		plat complet)	Lentilles
Produit laitier	Fromage blanc	Edam		Fromage frais	Yaourt arôme
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Dessert	Glace	Brownie surprise du Chef		Gâteau espagnol aux amandes	Salade pastèque / melon

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant ( conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

# Institution De La Salle METZ - Maternelles et primaires

Déjeuners du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LES CLASSIQUES	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	STREET FOOD
Entrée	Salade de haricots blancs	Concombre vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette	Radis à la croque au sel
Plat principal	Filet de poisson à l'armoricaine	Rougail saucisse		Sauté de bœuf à la moutarde	Wings de poulet
Garniture	Ratatouille	Riz		Haricots verts persilles	Radiator (pâtes)
	Découverte de la sauce armoricaine				
Produit laitier	Tartare	Yaourt sucré		Mimolette	Fromage blanc
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)				
Dessert	Liégeois	Fruit de saison		Marbré	Fruit à croquer

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



# École De La Salle METZ-Maternelles et primaires

Déjeuners du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

\* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Tomate mimosa	Salade verte		Piémontaise	Rosette cornichon
<b>Plat principal</b>	Chili con carne 	Emincé de poulet à l'ancienne		Filet de poisson à la crème de polivron 	Poulet Yassa
<b>Garnitures</b>	Riz	Coquillettes		Gratin de courgettes	Haricots verts
<b>Produit laitier</b>	Chanteneige	Yaourt sucré		Gouda	Fromage blanc  
<b>Dessert</b>	Compote sans sucre ajouté  	Fruit frais de saison		Gâteau au yaourt	Ananas frais 

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "kopplings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



## École De La Salle METZ-Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 6 octobre** au **vendredi 10 octobre 2025**

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>EN VOYAGE</b>		<b>ANIMATION CAMPAGNE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Entrée	Taboulé	Courgettes râpées à la féta		Pâté de campagne	Tomate olive
Plat principal	Oufs durs béchamel au fromage	Colombo de poisson		Poulet à la paysanne	Sauté de veau au jus
Garnitures	Épinards	Boulgour		Poêlée campagnarde	Lentilles
Produit laitier	Yaourt arôme	Cantal		Camembert	Yaourt sucré
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)				
Dessert	Raisins	Fruit de saison		Ouf à la neige	Compote maison

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



# École De La Salle METZ-Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 13 octobre** au **vendredi 17 octobre 2025**

\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>		<b>EN VOYAGE</b>	<b>STREET FOOD</b>
Entrée	Piémontaise	Salade verte		Concombre tzatziki	Tomate à la croque au sel
Plat principal	Quenelle gratinée	Blanquette de poisson		Porc au caramel 	Nuggets de volaille
Garnitures	Haricots verts persillés	<u>Dernière ratatouille !</u>		Riz	Macaroni
Produit laitier	Fromage blanc  	Brie		Saint Paulin	Yaourt sucré  
Dessert	Fruit d'automne	Glace		Mousse au chocolat	Fruit de saison à croquer

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant ( conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

