

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|---|---|--|---|
| JOURNÉE PÉDAGOGIQUE | EN VOYAGE | LES CLASSIQUES | LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE |
| | Mousse betteraves chèvre frais Macédoine Chou chinois vinaigrette | Salade de pépinettes <i>Salade Zéro Gaspi!</i> | Carottes au fromage blanc et ciboulette Buffet de crudités | Soupe de saison <i>Salade Zéro Gaspi!</i> Mâche |
| | Curry de pois chiches Rougail saucisse | Sauté de bœuf à la provençale Filet de poisson | Poulet mariné Falafels | Rôti de porc Omelette |
| | Riz Gratin de potiron | Haricots plats au beurre Frites <i>Sauce moutarde</i> + | Torsades "Valléuri" Poêlée de légumes <i>Sauce fromagère</i> + <i>Oignons frits</i> + | Épinards béchamel Semoule et jus <i>Jus du rôti</i> + |
| | Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) | | | |
| | Galette des rois Liégeois | Salade de fruits frais Flan caramel | Fruit à croquer Compote sans sucre ajouté | Crème dessert vanille Riz au lait vanillé Fruit de saison |

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS 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 "topplings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

Institution De La Salle - METZ

Déjeuners du **lundi 12 janvier** au **vendredi 16 janvier 2026**

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|----------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| LES CLASSIQUES | LES CLASSIQUES | LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES |
| Potage au potiron | Salade de boulgour | Chou blanc vinaigrette | Salade verte | Haricots verts en salade |
| Chou rouge râpé | Salade de pommes de terre | Salade Zéro Gaspi! | Rillettes de poisson | Salade Zéro Gaspi! |
| Salade de maïs | Poireaux vinaigrette | | Cornichons | |
| Boulettes au bœuf sauce arrabiata | Filet de poisson sauce escabèche | Porc aux pruneaux | Torsades à la bolognaise | Mijotée de poulet à la moutarde |
| Haut de cuisse grillée | Samoussa aux légumes | Pané sarasin lentilles | Torsades aux légumes secs | Omelette |
| Riz | Petits pois carottes | Pommes rissoles | Torsades "Vaifleuri" | Poêlée de chou romanesco |
| Haricots verts persilles | Radiatoris "Vaifleuri" | Gratin de courge | Carottes braisées | Purée de pommes de terre |
| Découverte de la coriandre | | | | Sauce moutarde à l'ancienne |
| Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe | | | | |
| Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) | | | | |
| Compote sans sucre ajouté | Clémentines | Banane chocolat | Fruit de saison | Gâteau au citron |
| Fromage blanc confiture | Salade d'agrumes | Ananas | Crème dessert vanille | Compote de pomme sans sucre ajouté |
| | Flan pâtissier | | | |

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS 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



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

Institution De La Salle - METZ

Déjeuners du **lundi 19 janvier** au **vendredi 23 janvier 2026**

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|---|
| LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE | STREET FOOD | ANIMATION BELGIQUE | EN VOYAGE |
| Piémontaise | Carottes râpées | Salade verte | Salade de chicon | Betteraves à l'estragon |
| Lentilles ciboulette | Endives aux dés d'emmental | Salade Zéro Gaspi! | Salade liégeoise | Salade Zéro Gaspi! |
| Céleri vinaigrette au citron | Velouté de légumes | | Potage aux chicons | |
| Escalope de porc | Quenelle nature gratinée | Cuisse de poulet aux herbes | Carbonade flamande | Curry de poisson |
| Omelette aux herbes | Poisson pané | Tortilla aux oignons | Waterzoi de poisson | Cordon bleu |
| Gratin de potiron | Riz | Frites | Purée | Boullgour gourmand |
| Coquillettes "Vaffleur" Découverte sauce charcutière | Julienne de légumes | Brocolis au jus Jus | Choux de Bruxelles braisés | Haricots beurre sautés |
| Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) | | | | |
| Corbeille de fruits | Poire au chocolat | Cookie surprise du chef | Gaufre | Clémentines |
| Mousse au chocolat | Flan caramel | Ananas | Chocolat liégeois | Salade d'oranges & cannelle Far aux poires |

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présente 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



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|---|---|--|---|
| LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | EN VOYAGE | LES CLASSIQUES |
| Coleslaw | Salade verte | Salade Zéro Gaspi* | Soupe courge cumin | Endives au bleu |
| Mâche | Radis beurre | Terrine de campagne <i>Oignons grelots</i> + | Haricots verts en salade Brocolis vinaigrette | Salade Zéro Gaspi* |
| Salade de riz | | | | |
| Saucisse de Toulouse | Jambon braisé sauce charcutière | Escalope de dinde | Couscous légumes et pois chiches | Aïoli de poisson |
| Galette blé oignon | Brouillade d'œufs aux petits légumes | Krack alsacienne | Couscous poulet-merguez | Nuggets de volaille |
| Lentilles | Purée | Carottes fondantes | Semoule | Légumes au bouillon |
| Épinards <i>Moutarde</i> + | Gratin de chou-fleur | Pommes risolées <i>Sauce aurore</i> + | Légumes couscous <i>Harissa légère</i> + | Casarecce "Valfleuri" <i>Sauce aïoli</i> + |
| Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe | | | | |
| Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) | | | | |
| Liégeois | Compote de pomme maison | Gâteau du chef | Fruit de saison | Chou chantilly |
| Corbeille de fruits | Ile flottante caramel + | Salade de fruits frais de saison | Salade pomme kiwi Crème aux œufs | Compote pomme banane sans sucre ajouté |

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS 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



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les P'tits PLUS



Découverte

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



Recette du Chef



Produit qualifié EGALIM



les n'ont plus



Institution De La Salle - METZ

Déjeuners du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|
| COMME CHEZ MAMIE Soupe à la tomate Endives vinaigrette Betteraves mimosa | LES CLASSIQUES Chou rouge vinaigrette Céleri vinaigrette Soupe de légumes | LES CLASSIQUES Mâche <i>Salade Zéro Gaspi!</i> | EN VOYAGE Saucisson sec | COMME CHEZ MAMIE Salade verte <i>Salade Zéro Gaspi!</i> |
| Jambon sauce moutarde Bœuf bourguignon Coquillettes "Valfleur"  Haricots verts <i>Fromage râpé</i>  | Filet de poisson ciboulette Quenelle à la tomate Purée de courge Semoule <i>Ciboulette</i>  | Paupiette briennaise  Pané blé emmental/épinard Carottes braisées Pommes sautées <i>Sauce tomate</i>  | Émincé de poulet  Falafels Riz thai Wok de légumes <i>Sauce fromagère</i>  | Sauté de porc  Cordon bleu Blé pilaf Fondue de poireaux <i>Sauce miel romarin</i>  |
| Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  | | | | |
| Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)  | | | | |
| Fruit de saison Pomme au four cannelle Compote pomme poire | <i>Crème dessert au chocolat</i> Salade de fruits frais | Panna cotta au chocolat Pêche chantilly | Banana bread surprise  Compote sans sucre ajouté | Flan caramel Salade de fruits <i>Zéro Gaspi!</i> |

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS 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



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié FGA/UM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte