

# Institution De La Salle - METZ



Déjeuners du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

\* 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	Salade de pépinettes	Carottes au fromage blanc et ciboulette	Soupe de saison	
Macédoine	Salade Zéro Gaspi*	Buffet de crudités	Salade Zéro Gaspi*	
Chou chinois vinaigrette			Mâche	
Curry de pois chiches	Sauté de bœuf à la provençale	Poulet mariné	Rôti de porc	
Rougail saucisse	Fillet de poisson	Falafels	Omelette	
Riz	Haricots plats au beurre	Torsades "Vallfleuris"	Épinards béchamel	
Gratin de potiron	Frites	Poêlée de légumes	Semoule et jus	
	Sauce moutarde +	Sauce fromagère +	Jus du rôti +	
		Oignons frits +		
<b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b>				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Galette des rois	Salade de fruits frais	Fruit à croquer	Crème dessert vanille	
Liégeois	Flan caramel	Compote sans sucre ajouté	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 "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 ECALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

## 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	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Potage au potiron	Salade de boulghour	Chou blanc vinaigrette	Salade verte	Haricots verts en salade
Chou rouge râpé	Salade de pommes de terre	Salade Zéro Gaspi*	Rillette de poisson	Salade Zéro Gaspi*
Salade de maïs	Poireaux vinaigrette	Cornichons +		
Boulettes au bœuf sauce arrabiata	Fillet 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 sarrasin lentilles	Torsades aux légumes secs	Omelette
Riz	Petits pois carottes	Pommes rissolées	Torsades "Valfleur!"	Poêlée de chou romanesco
Haricots verts persillés	Radiatori "Vaffleur!"	Gratin de courge	Carottes braisées	Purée de pommes de terre
Découverte de la coriandre +				Sauce moutarde à l'ancienne +
<b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b>				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Compote sans sucre ajouté	Clementines	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 "petits 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

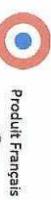
Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>STREET FOOD</b>	<b>ANIMATION BELGIQUE</b>	<b>EN VOYAGE</b>
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 chicrons		
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	Boulgour gourmand
Coquillettes "Vaffleur!"	Julienne de légumes	Brocolis au jus	Choux de Bruxelles braisées	Haricots beurre sautés
Découverte sauce charcutière	Jus +			
<b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b>				
Corbeille de fruits	Poire au chocolat	Cookie surprise du chef	Gaufre	Clementines
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 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 "petits 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 petits plus



Découverte

# Institution De La Salle - METZ



**GPS**  
Groupe scolaire de la Salle

Déjeuners du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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	Haricots verts en salade	Salade Zéro Gaspi*
Salade de riz	Oignons grelots +	Brocolis vinaigrette		
<b>Saucisse de Toulouse</b>	Jambon braisé sauce charcutière	Escalope de dinde	Couscous légumes et pois chiches	Aïoli de poisson
Galette blé oignon	Brouillade d'œufs aux petits légumes	Knack alsacienne	Couscous poulet-merguez	Nuggets de volaille
Lentilles	Purée	Carottes fondantes	Sernoule	Légumes au bouillon
Épinards	Gratin de chou-fleur	Pommes rissolées	Légumes couscous	Casarecce "Valléeur"
Moutarde +	Sauce aurore ++		Harissa légère +	Sauce aïoli ++
<b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b>				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
<b>Liégeois</b>	Compote de pomme maison	Gâteau du chef	Fruit de saison	Chou chantilly
Corbeille de fruits	Île flottante caramel ++	Salade de fruits frais de saison	Salade pomme kiwi	Compote pomme banane sans sucre ajouté
			Crème aux œufs	

## 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 Financier



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



**GPS**  
(Gastronomie et Santé)

Déjeuners du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	ANIMATION LES ÉCHAPPÉES BELLES	COMME CHEZ MAMIE
<b>CHANDELEUR</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>STREET FOOD</b>	Pâté de campagne	Salade verte au comté
Céleri rémoulade	Soupe de légumes aux épices		Salade Zéro Gaspi!	Carottes râpées
Chou blanc vinaigrette	Chou chinois au sésame		Salade de crozets	Salade Zéro Gaspi!
Salade de pommes de terre vinaigrette	Œuf mimosa		Radis à croquer	
Émincé de dinde	Boulettes d'agneau à la coriandre	Wings de poulet	Gratin de penne montagnard	Blanquette de poisson
Omelette et coulis de tomate	Quiche lorraine	Quiche au fromage	Diots de Savoie	Blanquette de poulet à l'ancienne
Brocolis sautés	Semoule		Penne "Vaffleur!"	Riz
Céréales gourmandes	Haricots plats	Frites	Gratin de blettes	Carottes façon Vichy
Découverte sauce au cerfeuil	Sauce yaourt au citron vert	Purée de céleri	Cornichons	
Sauce du chef	Sauce tomate			
<b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)</b>				
<b>Crêpes sucrées</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Biscuit de Savoie</b>	<b>Panier de fruits</b>
Corbeille de fruits	Poire au sirop amandes effilées	Panna cotta au coulis de fruits jaunes	Fromage blanc aux myrtilles	Salade de fruits frais de saison Zéro Gaspi!
			Crème de marrons	Quatre quarts
			Corbeille de fruits	

## 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 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	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE
Soupe à la tomate	Chou rouge vinaigrette	Mâche	Saucisson sec	Salade verte
Endives vinaigrette	Céleri vinaigrette		Salade Zéro Gaspi*	Salade Zéro Gaspi*
Betteraves mimosa	Soupe de légumes			
Jambon sauce moutarde	Fillet de poisson ciboulette	Paupiette brienoise	Émincé de poulet	Sauté de porc
Bœuf bourguignon	Quenelle à la tomate	Pané blé emmental/lépinard	Falafels	Cordon bleu
Coquillettes "Vaffleurii" AB	Purée de courge	Carottes braisées	Riz thaï	Blé pilaf
Haricots verts	Semoule	Pommes sautées	Wok de légumes	Fondue de poireaux
Fromage râpé	Ciboulette	Sauce tomate	Sauce fromagère	Sauce miel romarin
<b>Assortiment de laitages, fromages blancs locaux provenant de la Ferme des Friches à Langatte (57)</b>				
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Panna cotta au chocolat	Banana bread surprise	Flan caramel
Pomme au four cannelle	Salade de fruits frais	Pêche chantilly	Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits Zéro Gaspi*
Compote pomme poire				

## 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