

Institution De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

GPS
Gastronomie et Santé

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
LES CLASSIQUES	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	
Salade verte au maïs	Mousse betteraves chèvre frais	Carottes au fromage blanc et ciboulette	Soupe maison	
Fillet de poisson	Curry de pois chiches	Poulet mariné	Rôti de porc	
Carottes sautées	Riz	Torsades "Valfleur"	Épinards béchamel	
Sauce à l'estragon +		Sauce fromagère +	Jus du rôti +	
Sauce tomate +		Oignons frits +		
Brie	Yaourt arôme	Tomme grise	Fromage blanc	
Mousse chocolat	Galette des rois	Fruit à croquer	Crème vanille	

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 "ptits 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 ptits PLUS



Découverte

Institution De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	
Potage au potiron	Salade de boulgour	Salade verte	Haricots verts en salade	
Boulettes au boeuf sauce arrabiata	Fillet de poisson sauce escabèche	Torsades à la bolognaise	Mijotée de poulet à la moutarde	
Riz	Petits pois carottes	Torsades "Valfleuri" <small>Saumon</small>	Poêlée de chou romanesco	
Découverte de la coriandre			Sauce moutarde à l'ancienne	
Cantadou	Yaourt sucré	Mimolette	Yaourt arôme	
Compote de pomme maison	Clementine	Fruit de saison	Gâteau maison au citron	

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 "plus plus" est à votre disposition



Institution De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		ANIMATION BELGIQUE	EN VOYAGE
Piémontaise	Canottes râpées		Salade de chicon	Betteraves à l'estragon
Escalope de porc	Quenelle nature gratinée		Carbonade flamande	Curry de poisson
Omelette aux herbes	Riz		Purée	Boulgour gourmand
Découverte sauce charcutière				
Fromage blanc	Edam		Yaourt sucré	Vache picon
Corbeille de fruits	Poire au chocolat		Gaufre	Clementine

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 - Maternelles et primaires

GPS
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		EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
Coleslaw	Salade verte		Soupe courge cumin	Endives au bleu
Saucisse de Toulouse	Jambon sauce charcutière		Couscous légumes et pois chiches	Aïoli de poisson
Galette blé oignon	Brouillade d'œufs aux petits légumes			
Lentilles	Purée	Semoule	Légumes au bouillon	
Moutarde +		Harissa légère +	Sauce aïoli +	
Camembert	Yaourt arôme	Saint Paulin	Fromage blanc	
Liégeois	Compote de pomme maison	Fruit de saison	Chou chantilly	

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

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	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR	LES CLASSIQUES				
Céleri rémoulade	Soupe de légumes aux épices		Salade verte au comté		Carottes râpées
Émincé de dinde	Boulettes d'agneau à la coriandre		Gratin de penne montagnard		Blanquette de poisson
Brocolis sautés	Semoule		Penne "Valfleur" AB	Riz	
Découverte sauce au cerfeuil + Sauce du chef +	Sauce yaourt au citron vert + Sauce tomate +		Cornichons +		
Brie	Yaourt sucré		Yaourt à la myrtille	Gouda	
Crêpes sucrées	Fruit de saison		Biscuit de Savoie	Panier de fruits	

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 ECOLIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

