

Institution De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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
Filet de poisson	Curry de pois chiches		Poulet mariné	Rôti de porc
Carottes sautées	Riz		Torsades "Valfleur" 	Œmelette
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 "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

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 bœuf sauce arrabiata	Filet de poisson sauce escabèche		Torsades à la bolognaise	Mijotée de poulet à la moutarde
Riz	Petits pois carottes		Torsades "Valfleuri"	Poêlée de chou romanesco
 <i>Découverte de la coriandre</i>				<i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>
Cantadou	Yaourt sucré		Mimolette	Yaourt arôme
Compote de pomme maison	Clémentine		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 "copings" 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

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	Carottes râpées		Salade de chicou	Betteraves à l'estragon
 Escalope de porc	Quenelle nature gratinée		Carbonnade flamande	 Curry de poisson
Omelette aux herbes				
Gratin de potiron	Riz		Purée	Boulgour gourmand
 Découverte sauce charcutière 				
Fromage blanc	Edam		Yaourt sucré	Vache picon
Corbeille de fruits	Poire au chocolat		Gaufre	Clémentine

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 qualité EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local








Les p'tits PLUS



Découverte

* 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	Ajoli de poisson
Galette blé oignon	Brouillade d'œufs aux petits légumes		Semoule	Légumes au bouillon
Lentilles	Purée		Harissa légère 	Sauce ajoli 
Moutarde 			Saint Paulin	Fromage blanc
Camembert	Yaourt arôme		Fruit de saison	Chou chantilly
Liégeois	Compote de pomme 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



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

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	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR	LES CLASSIQUES		ANIMATION LES ECHAPPEES BELLES	COMME CHEZ MAMIE
Celeri 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" 	Riz
 Découverte sauce au cerfeuil 	Sauce yaourt au citron vert 		Cornichons 	
Sauce du chef 	Sauce tomate 			
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 "koppings" 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

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		EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE
Soupe à la tomate	Chou rouge vinaigrette		Saucisson sec	Salade verte
Coquillettes au jambon 	Filet de poisson ciboulette		Émincé de poulet	Sauté de porc 
Coquillettes "Valfleuri" 	Purée de courge		Riz thai	Oufs brouillés
-	Semoule			Blé
Fromage râpé 	Ciboulette 			Fondue de poireaux
Fromage blanc	Brie		Yaourt sucré	Sauce miel romarin 
Fruit de saison	Crème au chocolat		Banana bread surprise 	Flan caramel

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 EGAUM



La recette contenant au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte