

Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du **lundi 2 mars** au **vendredi 6 mars 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
! BONNE FÊTE CHEZ MAMIE !	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	EN VOYAGE
Batavia	Velouté carottes curry	Radis beurre	Salade de maïs	Carottes râpées au citron
Carottes râpées	Macédoine	Salade Zéro Gaspi*	Endives vinaigrette	Salade Zéro Gaspi*
Vinaigrette au citron +	Betteraves mimosa	Émincé de poulet au jus	Croustons +	Salade de pamplemousse
Gratin de pâtes montagnard	Sauté de dinde citron tandoori	Omelette au fromage	Rôti de porc et son jus +	Filet de poisson crème chorizo
Gratin de pâtes au jambon	Samoussa aux légumes	Carottes rôties	Falafels	Boulettes au bœuf sauce tomate
Potiron braisé	Boulgour	Frites	Purée de pommes de terre	Brocolis sautés
Radiatori	Épinards à la crème	Thym +	Chou braisé	Riz
				Sauce crème chorizo +
	Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe			
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)			
Flan au caramel	Ananas frais	Pain perdu	Salade de fruits frais de saison	Gâteau coco
Compote de pomme	Crème dessert	Compote pomme banane	Crème renversé	Salade banane kiwi

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 9 mars** au **vendredi 13 mars 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
COMME CHEZ MAMIE	EN VOYAGE	STREET FOOD	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Terrine de campagne <i>Cornichons</i>	Céleri vinaigrette	Salade de chou chinois	Lenilles ciboulette	Salade verte
Rillettes de poisson	Taboulé de chou fleur cru	Salade Zéro Gaspi!*	Endives aux croûtons	Salade Zéro Gaspi!*
Betteraves vinaigrette	Radis noir rémoulade	Vinaigrette au sésame		
Quenelles nature	Filet de poisson meunière sauce au curry	Chipolatas	Rôti de dinde	Pennas à la bolognaise
Volaille sautée	Curry de pois chiches	Pané au fromage	Omelette aux herbes	Pennas au thon
Haricots beurre persillés	Semoule	Frites	Potiron	(Plat complet)
Coquillettes	Carottes braisées	Graatin de courges	Riz	-
Sauce champignons	Sauce hollandaise au curry		Jus de rôti	
			Sauce tomate olives	
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	Banane rôtie au four <i>Amandes effilées</i>	Crumble aux pommes	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Mousse au chocolat	Compote sans sucre ajouté	Crème vanille	Fruit de saison	Compote 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



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGAUM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS

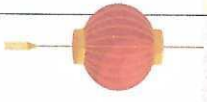


Découverte



Recette du Chef

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
EN VOYAGE	SAINT PATRICK	LES CLASSIQUES	ANIMATION CHINE	DÉBUT DU PRINTEMPS
Radis beurre	Mâche	Piémontaise	Salade de soja sauce nuoc nam	Soupe printanière
Coleslaw	Taboulé de brocolis	Salade Zero Gaspi*	Nouilles chinoises	Salade Zero Gaspi*
Poireaux vinaigrette	Houmous de petits pois au fromage frais	Boulettes de veau	Soupe asiatique	Pain perdu au fromage
Tajine de dinde	Filet de poisson	Galette de lentilles	Nems au poulet	Sauté de bœuf
Tajine de haricots blancs	Crêpe au fromage	Brocolis au jus	Émincé de porc aux champignons noirs	Tortilla aux légumes
Semoule	Torsades	Pommes rissolées	Riz cantonais	Carottes au beurre
Légumes de tajine	Épinards		Wok de légumes	Pâtes Papillon
 Découverte du persil plat	Sauce pesto  Sauce aux herbes 			Sauce citron ciboulette 
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe 				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 				
Poire au chocolat	Flan pistache	Salade de fruits frais de saison	Gâteau coco fleur d'oranger	Éclair au chocolat
Compote de pomme sans sucre ajouté	Kiwi	Banane	Salade de litichis 	Salade de fruits frais 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



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

* 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	COMME CHEZ MAMIE
Piémontaise	Endives aux noix	Velouté de légumes	Salade verte	Céleri rémoulade
Bar à crudités : carottes, chou chinois	Radis beurre	Salade Zéro Gaspi!	Coleslaw	Salade Zéro Gaspi!
	Betteraves vinaigrette			Mâche
Jambon grillé	Cuisse de poulet	Escalope de dinde	Vol au vent	Tarte au trois fromages
Cordon bleu	Pané sarraasin lentilles poireaux	Gratin d'œufs durs	Colin sauce normande	Quiche lorraine
Riz	Semoule	Chou vert braisé	Purée	Haricots verts
Petits pois & oignons	Carottes poêlées	Frites	Purée de brocolis	Pâtes coquillettes
Sauce soja +	Sauce tomate +	Sauce morney +		
Oignon frits +	Jus +			
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Ananas frais	Compote	Gâteau chocolat	Salade de fruits frais	Gâteau au yaourt
Liégeois	Crème dessert vanille	Compote pomme poire	Île flottante	Salade de fruits frais Zéro Gaspi!

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



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualité EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	STREET FOOD	PAYS BASQUE	VENDREDI SAINT
Chou chinois au sésame	Salade de pâtes	Salades d'agrumes	Salade basque	
Endives vinaigrette	Salade de lentilles à l'échalote	Panna cotta au coulis de fruits jaunes	Jambon de Bayonne	
Taboulé	Salade verte		Garbure	
Saucisse viennoise	Quenelles nature	Alies de poulet barbecue	Poulet basquaise	
Colombo de poulet	Bœuf bourguignon	Colin en sauce	Axoia de veau	
Casarecce	Brocolis sauté	Pommes sautées	Piperade	
Haricots verts persillés	Boulgour	Purée de céleri	Riz pilaf	
Sauce colombo	Sauce aurore		Piment d'Espelette Poivrons rouge	
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Panier de fruit	Crème dessert	Riz au lait	Gâteau basque	
Compote sans sucre ajouté	Flan chocolat		Flan aux œufs à la châtaigne	

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 6 avril** au **vendredi 10 avril 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI DE PÂQUES	SAINT JEAN BAPTISTE	STREET FOOD	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
	Mâche	Mousse de betteraves	Tomate aux oignons rouges	Salade verte
	Coleslaw	Salade Zéro gaspil'	Carottes à l'orange	Salade Zéro Gaspil'
	Salade maïs haricots rouges			
	Donuts de poulet et fromage	Nuggets de poulet	Sauce carbonara	Crêpe emmental
	Tortilla espagnole	Émincé de dinde aux champignons	Sauce pesto fromage	Crêpe jambon
	Riz pilaf	Frites	Radiatori	Haricots verts
	Julienne de légumes	Gratin de chou fleur	Carottes braisées	Blé pilaf
	Sauce aioli	Sauce crème champignons		
	Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe			
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)			
	Beignet chocolat	Ananas	Fruit à croquer	Gâteau au citron
	Compote sans sucre ajouté	Quartiers de pommes caramélisées	Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits Zéro Gaspil'

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 27 avril** au **vendredi 1 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	EN VOYAGE	FÉRIÉ
Betteraves au chèvre	Salade verte	Première tomate aux olives	Coleslaw	
Macédoine de légumes	Radis beurre	Salade Zéro Gaspi*	Salade Zéro Gaspi*	
Chou chinois sésame au fromage blanc	Œuf mayonnaise			
Filet de poisson meunière	Steak haché	Palette de porc à la provençale	Tajine de pois chiches et légumes	
Galette de légumes secs	Nuggets de blé	Omelette au fromage	Tajine au poulet	
Courgettes poêlées	Coquillettes	Poêlée de légumes	Semoule	
Riz pilaf	Haricots beurre persillés	Frites	Légumes tajine	
Sauce cocktail	Sauce fromage ail et fines herbes		Amandes effilées	
	Sauce ketchup			
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Panier de fruits	Crème dessert	Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits frais de saison	
Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits frais de saison	Panna cotta aux fruits rouges	Rose des sables	

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