










# Institution De La Salle - METZ

Déjeuners du **lundi 11 mai** au **vendredi 15 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>EN VOYAGE</b> Salade composée Salade de tomates au pesto Champignons à la grecque Biryani aux légumes frais et secs Byriani de dinde Riz Épinards Sauce curry fromage blanc 	<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Salade verte Concombre tzatziki Filet de poisson Cordon bleu Pâtes papillon  Haricots verts sautés Sauce crème citron 	<b>LES CLASSIQUES</b> Quiche au fromage Salade Zero gaspiti Saucisse / Merguez  Galette de haricots rouges Tomates provençales Pommes rissolées Sauce tartare 	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe 				
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)  				
Compite sans sucre ajouté Salade de fruits frais	Gâteau au chocolat Fromage blanc Coulis de mûre 	Salade pomme fraise Ananas rôti		

## 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 qualité EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS







Découverte

## Institution De La Salle - METZ

Déjeuners du **lundi 18 mai** au **vendredi 22 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Macédoine vinaigrette	Concombre à la menthe 	Salade verte et croûtons 	Salade de pommes de terre	Carottes râpées
Poireaux vinaigrette	Coleslaw	Salade Zero gaspiti'	Haricots blancs au chorizo	Salade Zero gaspiti'
Tomate feta	Salade de lentilles à l'échalote	Palette de porc à la provençale	Salade verte	
Coucoux aux pois chiches	Poulet rôti 	Œufs brouillés	Sauté de porc aux champignons 	Bœuf au paprika 
Coucoux merguez 	Pané blé emmental épinards et graines	Frites	Filet de poisson sauce oseille	Falafels
Semoule	Brocolis	Poêlée d'aubergines à la tomate	Pâtes casarecce 	Courgettes grillées
Légumes coucoux	Pâtes torsade 		Haricots beurre	Riz pilaf
Découverte Harissa 	Fromage râpé 		Sauce blanche 	Paprika fumé 
			Sauce mayonnaise 	Sauce fromage blanc aux herbes 
	Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe 			
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) 			
<b>Salade de fruits frais</b>	<b>Flan pâtissier</b>	<b>Compte sans sucre ajouté</b>	<b>Beignet</b>	<b>Roulé confiture</b>
<b>Glace</b>	<b>Melon</b>	<b>Moelleux aux poires</b>	<b>Première pastèque</b>	<b>Fruit à croquer</b>

### 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 25 mai** au **vendredi 29 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
PENTECOTE	<b>EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LA MER</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
	Haricots cocos à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile d'olive)  Taboulé  Boulettes au bœuf sauce arrabiata  Dahi de lentilles corail Pâtes Radiatori Lentilles	Concombre au fromage blanc  <i>Salade Zéro gaspil*</i>  Filet de poisson  Omelette aux herbes  Ratatouille  Pommes rissolées  <i>Sauce vierge</i>	Surimi mayonnaise  Rillettes de colin  Salade de la mer  Blanquette de poisson aux fruits de mer  Poulet aux crevettes  Carottes braisées  Riz  <i>Sauce aigre douce</i>	Radis beurre  <i>Salade Zéro gaspil*</i>  Sauté de dinde basquaise  Chipolatas  Haricots verts  Céréales gourmandes
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Salade de fruits frais à la menthe  Gâteau à la noix de coco	Fruit  Panna cotta coulis de fruits	Fondant chocolat surprise  Compote sans sucre ajouté	Melon  Fromage blanc ardéchois	

## 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 1 juin** au **vendredi 5 juin 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade verte	Houmous	Radis beurre	Velouté glacé poivron rouge et tomate	<i>Salade Zéro Gaspi!</i>
Concombre au fromage blanc	Pizza	<i>Salade Zéro Gaspi!</i>	Macédoine	Céleri rémoulade
 Penne carbonara 	Crudités de saison	Boulette d'agneau	Mais au chorizo	Légumes à croquer sauce ciboulette 
Penne sauce cheddar (plat complet)	Émincé de poulet aux épices mexicaines 	Omelette piperade	Aiguillettes de colin sauce aneth 	Émincé de bœuf aux carottes 
 Sauce cheddar 	Galette aux épices mexicaines	Courgettes sautées	Knacks 	Falafels
	Carottes au cumin	Frites	Haricots verts sautés	Riz pilaf
	Semoule	<i>Sauce aux herbes de Provence</i> 	Purée	Chou-fleur 
	Épices mexicaines 		<i>Sauce aneth</i> 	<i>Sauce aux herbes</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) 			
<b>Glace</b>	Pastèque	Far au fruits	Salade de fruits frais avec des fraises	Fruit à croquer
Ananas frais	Melon	Compote sans sucre ajouté	<i>Île flottante</i> <i>Amandes effilées grillées</i> 	Crème dessert

## 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 8 juin** au **vendredi 12 juin 2026**

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

LENDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>LES CLASSIQUES</b> Taboulé Salade de lentilles Pâté en croûte Filet de poisson Boulettes au bœuf sauce tomate Haricots verts Boulgour Sauce tartare	<b>EN VOYAGE</b> Salade de tomates à la marocaine Concombre tzatziki Salade de blé au chorizo Haricots rouges au chili Éffiloché de porc Riz aux épices espagnole Piperade Chips tortilla	<b>LES CLASSIQUES</b> Salade de pois chiches Sauté de dinde thym citron Quenelles natureles Tomates rôties Pommes rissolées Sauce thym citron	<b>FIFA WORLD CUP</b> Salade de maïs Guacamole Tortillas de maïs Compose ton burger Potatoes Maïs au beurre	<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Salade verte Rôti de porc froid Œufs durs Ratatouille fraîche Salade de coquillettes Mayonnaise
<b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b>				
<b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)</b>				
<b>Salade de fruits frais de saison</b> Compote sans sucre ajouté	Abricot au sirop léger Mousse mangue	Pastèque Entremet pistache	Brownie Crème anglaise Glace	Fian au chocolat 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



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Recette du Chef



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

# Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du **lundi 15 juin** au **vendredi 19 juin 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>EN VOYAGE</b>
Coleslaw	Cake aux olives	Radis beurre	Salade verte	Tomate mozzarella
Courgettes râpées	Feuilleté au fromage	<i>Salade Zéro Gaspi!</i>	Rillettes de poisson	<i>Salade Zéro Gaspi!</i>
Salade de perles concombre féta	Gaspacho	Jambon grillé sauce charcutière	<i>Toast grillé</i> +	
Poulet mariné	Filet de poisson		Tortis légumes et fromage	Rougaill saucisse
Œufs brouillés	Falafels	Quiche au fromage	Tortis à la bolognaise	Haricots rouges façon rougaill
Semoule	Ratatouille	Frites	(plat complet)	Riz créole
Courgettes grillées	Blé pilaf	Gratin de chou-fleur		Fondue de poireaux
<i>Crème de poivrons</i> +	<i>Crème de chorizo</i> +			<i>Découverte du curcuma</i> +
	<i>Sauce tomate</i> +			
	<b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b>			
	<b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)</b>			
<b>Éclair</b>	<b>Salade de pastèque</b>	<b>Compote sans sucre ajouté</b>	<b>Liégeois</b>	<b>Gâteau à la noix de coco</b>
<b>Melon</b>	<b>Banane rôtie</b>	<b>Abricot au sirop léger</b>	<b>Salade de fruits frais de saison</b>	<b>Compote sans sucre ajouté</b>

## 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 EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte











Recette du Chef



## Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du **lundi 29 juin** au **vendredi 3 juillet 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>STREET FOOD</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Œufs mimosa	Salade Zéro Gaspi*			
Jambon blanc <i>corrichon</i> 				
Steak haché	Pasta Day !	<b>MENU DU CHEF !</b>	<b>MENU DU CHEF !</b>	<b>MENU DU CHEF !</b>
Pané fromager	Les recettes du chef			
Purée de pommes de terre	(plat complet)			
Tomates provençales				
	Sauce carbonara 			
	Sauce fromagère 			
	 <b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b>  			
	 <b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)</b> 			
Salade de fruits jaunes	Glace			
Crème dessert	Pastèque			

### 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 EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte