Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**AWAY WE GO**	**COMME CHEZ MAMIE**
Chou chinois au sésame	Emincé de chou blanc vinaigrette	Salade de boulgour	Velouté poireaux curry coco	Salade verte
Endives et croutons	Salade verte	*Salade Zéro gaspil'*	Champignons crème et moutarde	*Salade Zéro gaspil'*
Blé à la catalane (chorizo)	Salade de pommes de terre, échalote et ciboulette		Houmous de haricots rouges	
Couscous poulet	Filet de poisson beurre blanc	Saucisse de Toulouse	Porc au caramel	Omelette
Couscous merguez	Goulasch de bœuf	Œufs durs sauce mornay	Falafels	Émincé de dinde à la moutarde
Semoule	Purée de potiron	Carottes braisées	Riz	Haricots verts à l'ail
Légumes couscous	Tortis (valfleuri)	Frites	Chou vert braisé	Coquillettes (valfleuri)
Sauce piquante	*Sauce beurre blanc*	*Moutarde à l'ancienne*		*Sauce moutarde*
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Poire au sirop	Panier de fruit	Salade d'agrumes	Marbré du Chef	Chou vanille
Liégeois	Compote sans sucre ajouté	Fruit au sirop léger	Compote *topping spéculoos*	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 — 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 novembre au vendredi 13 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	FÉRIÉ	AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE
Velouté de légumes	Mâche		Coleslaw	Salade verte
Salade verte	Salade Zéro gaspil'		Céleri au curry	*Salade Zéro gaspil'*
Radis beurre			Houmous	
Filet de poisson pané	Quenelle gratinée		Pâtes à la carbonara	Bœuf bourguignon
Nuggets de blé	Rôti de porc sauce moutadre		Pâtes à la sauce fromagère et pesto	Omelette
Purée de pommes de terre	Riz		Haricots plats	Carottes fondantes
Haricots verts sautés	Poêlée de légumes		Torsades (valfleuri)	Semoule
Sauce blanche				
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Crème dessert vanille	Compote de fruits sans sucre ajouté		Fruit de saison	Moelleux aux fruits rouges
Crème dessert chocolat	Salade de fruits frais de saison		Flan chocolat	Raisins

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*

Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	AWAY WE GO
Salade verte	Salade de coquillettes semi-complètes	Chou chinois vinaigrette	Carottes en salade	Salade de pamplemouse
Céleri à la graine de moutarde	Piémontaise Chou blanc à la ciboulette	Salade Zéro Gaspil'	Buffet de crudités *Coriandre*	*Salade Zéro Gaspil'*
Boulettes de veau à la sauce tomate	Palette de porc mijotée	Jambon braisé	Chili de haricots rouges	Filet de poisson
Quiche au fromage	Omelette aux oignons	Aiguillettes de colin	Chili con carne	Galette boulgour pois chiche emmental orientale
Purée de céleri	Haricots beurre	Pommes risolées	Riz & haricots rouges	Farfalles
Semoule	Lentilles *Sauce miel moutarde*	Brocolis sautés	- *Sauce épicée*	Fondue de poireaux *Crème de chorizo* *Sauce tomate basilic*
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Flan au caramel	Salade de fruits	Crème brulée	Gâteau au chocolat	Ananas
Crème dessert	Compote sans sucre ajouté	Salade pomme poire	Compote sans sucres ajoutés	Panna cotta au coulis

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*

Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**ANIMATION ANTILLES**	**AWAY WE GO**
Salade verte	Salade de pépinettes	Mâche	Salade antillaise	Coleslaw
Carottes râpées	Salade de lentilles à l'échalote Chou rouge et pomme vinaigrette	Salade Zéro Gaspil'	Patates douces en salade Accras de morue	*Salade Zéro Gaspil'*
Pâtes à la bolognaise	Filet de poisson	Sauté de dinde aux olives	Poulet Coco	Omelette au curry
Pâtes au 3 fromages	Cordon bleu	Galette de légumes secs du Chef	Boudin antillais	Dinde au curry
(plat complet)	Gratin de potiron	Frites	Riz créole	Haricots verts sautés
Casarecce (pâtes valfleuri)	Semoule *Sauce citron aneth*	Gratin chou fleur	Purée de patate douce	Penne (valfleuri) *Découverte du curry*
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Liégeois	Kiwi	Ile flottante *topping caramel*	Gâteau ananas	*Panier de fruit*
Salade d'agrumes	Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits de saison	Flan coco	Compote de pomme 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 EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**AWAY WE GO**	**STREET FOOD**
Potage à la tomate	Salade verte	Feuilleté au fromage	Betteraves mimosa	Saucisson sec
Chou rouge vinaigrette	Endives aux pommes	*Salade Zéro gaspil'*	Poireau vinaigrette	*Salade Zéro gaspil'*
Cake aux olives	*Topping Noix* ⊕		Chou chinois au sésame	
Filet de poisson et sa sauce à l'oseille	Gratin de pâtes au fromage	Filet de poulet à la crème	Goulasch de porc	Colin meunière
Boulettes au bœuf	Gratin de pâtes sauce montagnarde	Tortilla aux oignons	Galette de légumes secs du Chef et sa sauce	Sauté de bœuf
Boulgour	-	Poêlée forestière	Épinards	Purée de carottes
Brocolis persillés	Penne (valfleuri)	Frites	Riz	Macaroni
Découverte sauce à l'oseille ⊕			*Sauce moutarde miel* ⊕	
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Crème dessert chocolat	Fruit à croquer	Salade de fruits frais de saison	Gâteau au yaourt	Compote pomme sans sucre ajouté
Compote pomme cassis	Mousse au chocolat	Œuf au lait	Salade pomme poire	Pêche au coulis

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*

Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
Salade de perles	Salade verte	Salade composée	Soupe au potiron	Macédoine mayonnaise
Salade de pois chiches	Rillettes de sardines	*Salade Zéro Gaspil'*	Quiche lorraine	*Salade Zéro Gaspil'*
Céleri rémoulade	*Tranche de pain grillé*		Pâté de campagne	
Quenelles sauce tomate	Bolognaise au bœuf	Chipolatas	Filet de poisson	Tajine de poulet
Blanquette de dinde	Bolognaise aux petits légumes et lentilles	Œufs brouillés aux herbes	Bœuf bourguignon	Tajine de pois chiches, olives, citron
Julienne de légumes au beurre	Torsades (valfleuri)	Pommes rissolées	Carottes braisées	Semoule
Riz créole	-	Embeurrée de chou	Blé	Légumes tajine
			Sauce crème chorizo	*Citron vert*
				Citron jaune
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	*Fromage râpé*	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Duo poire banane	Flan au chocolat	Compote sans sucre ajouté	Fondant surprise noix de coco et chocolat	Salade de fruits frais à la menthe
Entrements chocolat	Poire au sirop léger	Flan pâtissier	Riz au lait	Salade d'agrumes

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*

Institution De La Salle - Metz

Déjeuners du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**REPAS DE NOËL**	**AWAY WE GO**
Soupe maison	Salade verte	Rosette	Mauricette à la mousse de canard	Betteraves mimosa
Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade Zéro Gaspil'	Toast au saumon fumé	*Salade Zéro Gaspil'*
Salade de pommes de terre			Salade nordique	
Filet de poisson et sa sauce à l'escabèche	Rôti de porc	Escalope de dinde façon milanaise	*Bouchée de Noël*	Boulettes au bœuf
Saucisse de Toulouse	Pané fromager	Omelette aux épices	Pavé de saumon sauce américaine	Filet de colin
Carottes braisées	Radiatori (valfleuri)	Gratin de potiron	Pâtes de Noël (valfleuri)	Petits légumes du chef
Lentilles	Haricots verts à l'ail	Frites	Poêlée de légumes aux châtaignes	Semoule
Découverte Sauce à l'escabèche	*Graines de sésame*			*Sauce tomate*
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Mousse chocolat	Banane	Salade de fruits frais de saison	*Bûche de Noël* *Muffin de Noël*	Liégeois
Compote pomme banane sans sucre ajouté	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits exotiques	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 — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*