

























































## Ville de Nancy

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE 1</b> Du 6 au 10 Mai	 <b>Taboulé</b>	<b>Salade bulgare (carotte, concombre)</b>	<i>Ferie</i>	<i>Ferie</i>	<i>Pont</i>
	 <b>Colin d'Alaska MSC pané riz soufflé</b>	 <b>Penne rigate Bio crème courgette et petit pois</b>			
	 <i>Nuggets de pois chiche Bio</i>				
	<b>Petit pois et carotte</b>				
	/	<b>Fournols</b>			
	 <b>Crème dessert caramel</b>	 <b>Fruit de saison*</b>			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE 2</b> Du 13 au 17 Mai	<b>Cœur de palmier tomates et maïs vinaigrette</b>	 <b>Carottes râpées Bio vinaigrette</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	 <b>Salade de lentilles Bio Lcl et fromage de brebis</b>	<b>Radis beurre</b>
	 <b>Raviolis Tofu</b>	 <b>Garniture vol au vent (dinde LR, quenelle)</b>	 <b>Sauté de veau Bio au romarin</b>	 <b>Emincé bœuf Lcl au jus</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>
			<i>Quenelle sauce forestière</i>	 <i>Sauce tajine marocain pois chiche oignon, olives, patate douce</i>	 <i>Emincé végétal sauce tomate</i>


















Ville de Nancy

SEM 1 Du 13 a					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 3 Du 20 au 24 Mai	<p><b>Ferie</b></p>	<p><b>Salade fantaisie (carotte, céleri, pomme, raisin)</b></p> <p> <b>Sauté de dinde Bio au jus</b></p> <p> <i>Omelette Bio</i></p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p> <b>Fromage fondu Vaillotte*</b></p> <p> <b>Purée de pomme poire Bio individuelle</b></p>	<p><b>Betterave vinaigrette</b></p> <p><b>Rougail saucisse (saucisse de toulouse, tomate, oignon, curcuma)</b></p> <p> <i>Saucisse végétale soja blé Bio</i></p> <p><b>Haricots blancs coco sauce tomate</b></p> <p><b>Petit fromage frais</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><i>Menu des enfants de l'école Charlemagne</i></p> <p><b>Tomate et mozzarella</b></p> <p> <b>Hachis parmentier de bœuf Lcl</b></p> <p>Parmentier de lentilles corail et pdt</p> <p> <b>Fromage fondu Vache qui rit</b></p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p> <b>TAHITI</b></p> <p><b>Radis, carottes, concombres sauce guacamole et fromage blanc</b></p> <p></p> <p> <b>Poisson blanc MSC, crevette au lait de coco</b></p> <p><i>Egrene de pois sauce ananas</i></p> <p> <b>Riz Bio</b></p> <p> <b>Yaourt nature*</b></p> <p><b>Cake noix de coco et pépites de chocolat</b></p>
	<b>Tomate au basilic</b>	 <b>Macédoine Bio mayonnaise</b>	 <b>Concombres façon tzatziki</b>	<b>Courgettes râpées sauce au fromage blanc et menthe</b>	<b>Tartinable de haricots blancs</b>

























Ville de Nancy

	MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<b>SEMAINE 4</b> Du 27 au 31 Mai	 Colin sauce basquaise  Omelette Bio	 Veau Bio sauce provençale Galette de tofu Bio provençale	 Colin d'Alaska sauce safran Couscous végétal (boulette de soja)	Sauce légumes pois cassés et emmental	Cordon bleu Nuggets crispidor à l'emmental	
	Légumes façon tajine (carottes, courgettes, navets) Emmental individuel Riz au lait	 Petits pois Bio /  Yaourt Bio Lcl à la mangue	 Semoule Bio  Pont l'Eveque AOP Smoothie pomme pêche	 Coquille à l'épeautre Bio Lcl  Saint Nectaire AOP*  Fruit de saison*	 Carottes rondelles Bio au jus Petit fromage frais  Fruit de saison	
	Concombre à la crème de brebis et paprika  Emincé végétal façon kebab (pain pita+ sauce fromage blanc menthe)		Betteraves Bio  Colin d'Alaska sauce citron Parmentier de soja Bio et purée de brocolis	Direction les Antilles Acra de morue  Beignet de courgette Porc sauté Lcl bleu blanc coeur sauce ananas	Repas froid Melon Salade de pomme de terre volaille Kebab	
	Pommes de terre quartiers avec peau Rouy  Purée pomme poire Bio individuelle	Purée de brocolis  Yaourt nature*  Fruit de saison	 Omelette Bio au fromage Légumes colombo  Fromage blanc Bio individuel Cake patate douce coco citron vert	 Salade piémontaise végété (Œuf Bio) Faisselle indiv  Compote pomme bio Lcl mangue	 Taboulé  Bœuf Lcl sauce au paprika persil  Boulettes de flageolets Bio au paprika  Poêlée de légumes Gouda Fruit de saison	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	

Ville de Nancy










		Ville de Nancy			Repas froid
SEMAINE 6 Du 10 au 14 Juin	 Macédoine Bio mayonnaise	Radis beurre	Crêpe à l'emmental	Salade de blé tomate	Rillettes de canard
	 Sauté de volaille LR au romarin	 Riz Bio, curry de pois chiche et épinards	Aiguillettes de poulet mayonnaise (froid)	 Colin d'Alaska riz soufflé	<i>Houmous</i>
	 Egrene de soja Bio romarin		 Œuf dur Bio mayonnaise (froid)	<i>Pané emmental mozzarella</i>	Cake tomate, basilic et origan
	Pommes de terre vapeur		Carottes bâtonnets au jus	Gratin trop chou (brocolis, chou fleur)	Salade Tomate et maïs
	Crème de Munster	Fromage frais Saint bricet	 Saint Paulin Bio	 Tomme de Pierre Percée Bio Lcl*	Bûche de lait mélange
 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat	Fruit de saison	 Fruit de saison*	 Compote pomme Bio Lcl et banane	
LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 7 7 au 21 Juin	Courgette rapix	Melon	Pasteque	Repas froid	Tomate vinaigrette
	 Raviolis de Tofu	 Farfalles Bio Lcl aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis	 Moule Bio à la crème	 Jambon blanc Lcl (froid) ketchup	Nuggets de poulet
			<i>Boulettes de lentilles à la crème</i>	 Œuf dur Bio mayonnaise (froid)	<i>Nuggets de blé</i>
		Pommes rostis aux légumes	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)	Piperade (poivrons) et pomme vapeur	

Ville de Nancy

SE Du 1 <sup>er</sup>	 <b>Yaourt nature*</b>   <b>Fruit de saison*</b>	/	<b>Mimolette</b>  <b>Dessert lacté gélifié au chocolat</b>	 <b>Brie Bio*</b>  <b>Milk shake fraise</b>	<b>Petit fromage frais St Môret</b>  <b>Cake vanille</b>
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 <b>VENDREDI</b>
SEMAINE 8 Du 24 au 28 Juin	 <b>Salade de pommes de terre ravigote</b>	 <b>Carottes râpées</b>	<b>Melon Jaune</b>	 <b>Repas froid</b> <i>Haricot rouge</i> <b>Pasteque</b>	 <b>BIENTÔT LES VACANCES</b> <b>Concombres à la crème ail et fines herbes</b> 
	 <b>Bœuf Lcl façon bourguignon</b>	 <b>Pennes rigate Bio sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise et emmental râpé</b>	 <b>Escalope de Dinde LR sauce chasseur</b>	 <b>Rôti de veau froid et mayonnaise</b>	 <b>Poisson blanc meunière</b>
	 <i>Omelette Bio sauce provençale</i>		<i>Boulette soja au curry</i>	<i>Falafels mayonnaise (froid)</i>	<i>Pané du fromager</i>
	<b>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</b>		<b>Haricots beurre</b>	 <b>Salade d'orge perlé Bio tomate concombre et maïs</b>	<b>Riz aux légumes</b>
 <b>Maroilles AOP*</b>	/	<b>Petit fromage frais</b>	 <b>Yaourt nature*</b>	<b>Fromage frais tartare</b>	
 <b>Fruit de saison*</b>	 <b>Yaourt Bio lcl à la fraise</b>	<b>Brownie</b>	 <b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b>	<b>Smoothie framboise basilic</b>	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Radis sel</b>   <b>Sauté de porc Lcl Bleu Blanc Coeur sauce diable (moutarde, oignon)</b>	<b>Concombre en salade à l'huile d'olive</b>  <b>Lasagne bœuf volaille</b>	<b>Le Tour de France</b>  <b>Tartine de tapenade</b>  <b>Parmentier de canard</b>	<b>Salade de riz façon nicoise</b>   <b>Colin d'Alaska sauce façon marseillaise (soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail)</b>	<b>Repas froid</b> <b>Dips de légumes</b>  <b>Cake tomate feta et fromage blanc</b>

## Ville de Nancy

SEMAINE 9  
Du 1er au 5 Juillet

 <i>Galette tofu provençale</i>	<i>Sorrisi ricotta épinards</i>	<i>Parmentier aux lentilles vertes</i>	 <i>Gratin de farelles (pâtes) Bio Lcl</i> <i>lentilles Bio Lclratouille</i>	
 <b>Haricots verts Bio</b>			 <b>Ratouille Bio</b>	<b>Chips</b>
<b>Mélusin</b>	 <b>Tomme de Pierre Percée*</b>	 <b>Camembert individuel</b>	/	 <b>Fromage fondu vache qui rit Bio</b>
<b>Ile flottante</b>	 <b>Compote de pomme</b>	<b>Tarte Tatin</b>	<b>Fromage blanc caramel et muesli</b>	<b>Beignet aux pommes</b>



**BIO** : Agriculture Biologique



**PDU** : Pêche durable



**Fruit de saison**



**Local**



**Viande du terroir lorrain**



**LR** : label rouge



**CHAR** : charolais



**AOP** : Appellation d'origine protégée



**Végétarien**

\* Aide UE à destination des écoles