

## Menu de la cantine scolaire de Houdemont du 29 avril au 24 mai 2019

Légendes :

Issu de l'agriculture Biologique























Produit du terroir lorrain



Produit Bio local



<i>lundi 29 avril</i>	<i>mardi 30 avril</i>	<i>jeudi 2 mai</i>	<i>vendredi 3 mai</i>
SALAMI 	COLESLAW 	SALADE VERTE	TOMATES
CORDON BLEU DE DINDE	BŒUF A LA MEXICAINE	LASAGNES	SUPREME DE COLIN SETOISE
EPINARDS A LA BECHAMEL <b>BIO</b>	RIZ <b>BIO</b>	FROMAGE BLANC 	SEMOULE <b>BIO</b>
YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE <b>BIO</b>	TARTE AUX POMMES	EDAM - PAIN BIO
FLAN VANILLE	KIWI <b>BIO</b>		FRUIT <b>BIO</b>
<i>lundi 6 mai</i>	<i>mardi 7 mai</i>	<i>jeudi 9 mai</i>	<i>vendredi 10 mai</i>
CELERI REMOULADE 	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRES ET MAIS <b>BIO</b>	SALADE DE RIZ <b>BIO</b>
SAUCISSE FUMEE 	ROTI DE DINDE	BOULES DE BŒUF A LA PROVENCALE	COLIN MEUNIERE ET CITRON
LENTILLES <b>BIO</b>	HARICOTS VERTS <b>BIO</b>	COQUILLETES 	RATATOUILLE 
CROUTE NOIRE 	PETIT MOULE	BRIE 	FROMAGE FRAIS 
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON <b>BIO</b>	BANDE MARBREE	FRUIT DE SAISON 
<i>lundi 13 mai</i>	<i>mardi 14 mai</i>	<i>jeudi 16 mai</i>	<i>vendredi 17 mai</i>
SALADE AUX DEUX FROMAGES	BETTERAVES <b>BIO</b>	SALADE COLESLAW 	PASTEQUE 
GALOPIN DE VEAU GRILLE	EMINCE DE DINDE	BŒUF BIO HACHE <b>BIO</b>	COLIN PANE CITRON
PETITS POIS 	RIZ CREOLE <b>BIO</b>	COQUILLETES	HARICOTS BEURRE
YAOURT SUCRE 	CAMEMBERT 	PETIT COTENTIN	GOUDA <b>BIO</b>
FLAN NAPPE CARAMEL	ANANAS AU SIROP	GATEAU AU CITRON	ILE FLOTTANTE
<i>lundi 20 mai</i>	<i>mardi 21 mai</i>	<i>jeudi 23 mai</i>	<i>vendredi 24 mai</i>
ŒUF MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES 	SALADE AUX CROUTONS <b>BIO</b>	RIZ NICOIS <b>BIO</b>
CHIPOLATAS AUX HERBES	KEFTA D'AGNEAU	SAUTE DE BŒUF PAPRIKA	COLIN A LA BRETONNE
PUREE DE POMME DE TERRE <b>BIO</b>	CHOU FLEUR	SEMOULE <b>BIO</b>	COURGETTES PROVENCALE
TOMME BLANCHE 	FRAIDOU	FROMAGE BLANC 	YAOURT SUCRE 
CORBEILLE DE FRUIT <b>BIO</b>	YAOURT AROME	FLAN CHOCOLAT	PARIS BREST

Les menus sont composés de : 1 entrée, 1 plat + légumes, 1 fromage, 1 dessert