



## Menu de la cantine scolaire de Houdemont du 2 mars au 27 mars 2020

Légendes :

Issu de l'agriculture Biologique



Produit du terroir lorrain



Produit Bio local



<i>lundi 2 mars</i>	<i>mardi 3 mars</i>	<i>jeudi 5 mars</i>	<i>vendredi 6 mars</i>
Concombre au maïs ou Salade de tomates	Carottes râpées ou Céleri rémoulade	Salade de riz ou Salade de pâtes	Salade hollandaise ou Salade d'endives
Jambon grillé	Boulettes de bœuf sauce provençale	Nuggets de blé	Filet de colin meunière et citron
Haricots verts	Courgettes à la persillade	Julienne de légumes	Purée de brocolis
Fromy ou Carré président	Chèvre buchette ou brie	Edam ou Emmental	Fromage blanc ou Yaourt nature
Fruits	Flan chocolat ou vanille	Tarte au chocolat	Fruits
<i>lundi 9 mars</i>	<i>mardi 10 mars</i>	<i>jeudi 12 mars</i>	<i>vendredi 13 mars</i>
Chou rouge vinaigrette ou poireaux vinaigrette	Rémoulade mystère ou Macédoine	Carottes râpées vinaigrette ou Salade verte	Saucisson sec et cornichons ou Terrine de légumes
Rôti de bœuf	Haut de cuisse de poulet rôti	Galopin de veau grillé	Filet de hoki sauce tomate
Semoule à la tomate	Purée de pomme de terre	Farfalles	Petit pois
Fraidou ou Petit moulé	Gouda ou Mimolette	Camembert ou Croc' lait	Yaourt aromatisé ou Fromage frais nature sucré
Crème dessert vanille ou chocolat	Fruits	Gâteau basque	Fruits
<i>lundi 16 mars</i>	<i>mardi 17 mars</i>	<i>jeudi 19 mars</i>	<i>vendredi 20 mars</i>
Oeuf dur sauce tartare ou Sardine à l'huile	Salade de pomme de terre ou Maïs vinaigrette	Endives carottes piccalilli ou Salade de lentilles	Salade de carotte betterave et kiwi ou Macédoine vinaigrette
Macaroni à l'andalouse	Saucisse Knack	Carbonnade flamande	Waterzooï de poissons
Brie ou Brebis crème	Carottes à la crème	Choux de Bruxelles	Riz pilaf 4 épices speculos
Fruits	Munster ou Camembert	Saint Paulin ou Edam	Fondu président
	Mousse chocolat au lait ou Flan vanille	Gaufre fantasia	Yaourt aux fruits ou Fromage nature sucré
<i>lundi 23 mars</i>	<i>mardi 24 mars</i>	<i>jeudi 26 mars</i>	<i>vendredi 27 mars</i>
Salade brésilienne ou Salade de pois chiche	Coleslaw ou Salade de haricots verts	Tomates mozzarella ou Concombre vinaigrette	Torté à la niçoise ou riz niçois
Omelette nature	Palette de porc sauce diable	Sauté de dinde sauce tomate poivron	Filet de colin à la tapenade
Epinards à la crème	Purée de pomme de terre	Riz sauce tomate	Petits pois saveur du midi
Coulommiers ou Fromage de chèvre	Petit moulé Fromy	Tomme blanche ou Cœur de dame	Vache qui rit ou Camembert
Liégeois vanille ou chocolat	Fruits	Gâteau au chocolat et orange	Compote de pommes ou pommes/abricot

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

Menus végétariens : de couleur orange