

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 13 au 17 mai 2024

- LUNDI : Maïs bio ou asperges en vinaigrette
Lasagnes au bœuf ou raviolis
Fromage
Poire belle-Hélène
- MARDI : Carottes râpées
Paupiette de dinde sauce chasseur (VF) et trio de légumes
Fromage
Crème mousseline
- JEUDI : Pizza et salade
Aiguillettes de poulet à la crème (VF) et choux de Bruxelles
Fromage
Banane au chocolat
- VENDREDI: Salade verte
Saucisse knack et frites
Fromage
Gâteau maison à l'orange

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 21 au 24 mai 2024

- LUNDI : Férié
- MARDI : Betteraves rouges en vinaigrette ou radis
Omelette nature ou aux lardons et riz bio
Fromage
Petits suisses aux fruits
- JEUDI : Salade composée au fromage, maïs bio et tomates
Bœuf bourguignon (VDTL)
Légumes de coucous et semoule de blé bio
Port Salut
Fromage blanc nature sucré
- VENDREDI: Crêpe au jambon et au fromage
Filet de colin (MSC) et poêlée campagnarde
Fromage
Chausson aux pommes

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 27 au 31 mai 2024

- LUNDI : Œuf dur mayonnaise
Croque-Monsieur au jambon ou au fromage
Haricots verts bio
Fromage
Crème dessert
- MARDI : Salade d'ébly au saucisson et maïs bio
Nuggets de poulet et chou-fleur sauce béchamel
Fromage
Fraises au sucre
- JEUDI : Céleri rémoulade
Petit salé et lentilles* bio à la crème
Fromage
Gâteau maison aux carottes
- VENDREDI: Salade verte
Tartiflette ou coquiflette
Fromage
Salade de fruits frais

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivage



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 3 au 7 juin 2024

- LUNDI : Carottes râpées ou œuf dur mayonnaise
Filet de poisson en beignet (MSC) et poêlée lyonnaise
Fromage
Mousse au chocolat
- MARDI : Taboulé ou asperges
Pilons ou cuisses de poulet (VF) rôtis et courgettes gratinées
Fromage
Liégeois parfum au choix
- JEUDI : Menu américain (commission menu du 19/04/24)
Salade verte ou composée de maïs bio et tomate
Hot Dog et frites
Fromage
Sunday glacé
- VENDREDI: Rosette ou saucisson à l'ail et salade verte
Boules de bœuf sauce tomate et ébly ou quinoa bio
Fromage
Tarte au flan

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivage



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 10 au 14 juin 2024

- LUNDI : Macédoine de légumes et surimi
Sauté de porc
Purée et/ou épinards à la crème
Fromage
Barre glacée
- MARDI : Croisillon au fromage et salade verte
Omelette paysanne ou nature et petits pois bio à la crème
Fromage
Fraises au sirop
- JEUDI : Rillettes de thon ou maïs bio en vinaigrette
Cordon bleu de dinde et carottes Vichy
Saint Nectaire
Fromage blanc nature ou au coulis de fruits rouges
- VENDREDI: Concombres alpins
Rôti de dinde savoyard (VF) et riz bio
Fromage
Yaourt velouté aux fruits

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain
VF : Viande Française

* : Produit local
MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 17 au 21 juin 2024

- LUNDI :
Salade verte en vinaigrette
Jambon braisé sauce chasseur et frites
Fromage
Yaourt de la ferme du Gaëc des forges
- MARDI :
Salade mimosa
Rôti de porc à la moutarde et julienne de légumes
Fromage
Brownie maison sur son lit de crème anglaise
- JEUDI :
Chou coleslaw
Aiguillettes de poulet (VF) sauce champignons et spaetzles
Fromage
Compote de pommes
- VENDREDI :
Tomates en vinaigrette et mozzarella
Filet de colin meunière (MSC) et haricots beurre persillés
Fromage
Fruit de saison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

* : Produit local

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 24 au 28 juin 2024

- LUNDI : Salade mexicaine au thon et maïs bio
Escalope viennoise ou pané de blé mozzarella
Trio de légumes
Fromage
Crème dessert
- MARDI : Tomates à la féta ou salade verte
Hachis Parmentier au bœuf
Fromage
Banane au chocolat
- JEUDI : Betteraves rouges en vinaigrette ou radis
Sauté de bœuf (VDTL)
Semoule
Fromage
Crème fouettée au coulis de fruits rouges
- VENDREDI : Pizza et salade verte
Filet de colin (MSC) et jardinière de légumes maison
Fromage
Gâteau maison au chocolat et à la poudre d'amandes

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024

- LUNDI : Concombre vinaigrette
Lasagnes ou raviolis au bœuf
Fromage
Eclair vanille ou chocolat
- MARDI : Salade de pommes de terre et cervelas
Beignets de poulet et haricots verts persillés
Fromage
Fraises
- JEUDI : Salade verte ou asperges en vinaigrette
Saucisse knack et lentilles bio à la crème
Fromage
Ile flottante
- VENDREDI: Pique-Nique
Sandwich garni, chips
Yaourt à boire
Fruit et gâteaux

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

* : Produit local

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages