

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

- LUNDI : Trio d'ananas, carottes râpées et surimi
Nuggets de poulet et gratin Dauphinois
Fromage
Sunday glacé
- MARDI : Salade italienne au maïs bio et tomate
Choucroute maison au petit salé et saucisses
Fromage
Clémentine
- JEUDI : Céleri rémoulade ou œuf dur mayonnaise
Chipolatas et lentilles* bio à la crème ou quinoa bio
Fromage
Crème dessert
- VENDREDI: Pizza et salade verte
Filet de colin (MSC) sauce aux champignons
Duo de carottes et navets à l'étuvée
Fromage
Gâteau maison au chocolat et aux amandes

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

- LUNDI : Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs bio
 Pané de mozzarella à la tomate
 Gratin poireaux et pommes de terre
 Fromage
 Tarte aux pommes
- MARDI : Salade verte
 Jambon braisé et frites
 Fromage
 Banane au chocolat
- JEUDI : Chou rouge ou blanc aux pommes
 Paupiette de dinde (VF) sauce chasseur et spaetzle
 Fromage
 Yaourt* bio aux fruits de la ferme des Forges
- VENDREDI: Rosette et salade verte
 Coquille de poisson (MSC) maison et haricots beurre persillés
 Fromage
 Compote de pommes

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 27 au 31 janvier 2025

LUNDI : Carottes râpées ou champignons à la grecque
Sauté de porc (HVE) et ébly
Fromage
Eclair au chocolat ou à la vanille

MARDI : Salade de pommes de terre charcutière
Cordon bleu de dinde et courgettes gratinées
Fromage
Fruit de saison

JEUDI : Potage maison aux légumes d'hiver
Aiguillettes de poulet (VF)
Brocolis à la béchamel
Fromage
Ile flottante

VENDREDI: Taboulé ou pamplemousse
Tartiflette et sa déclinaison végétarienne
Fromage
Yaourt à boire

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivage



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 3 au 7 février 2025

- LUNDI : Salade verte
Pain perdu montagnard au jambon ou végétarien
Petits pois à la crème
Fromage
Crêpes de la Chandeleur
- MARDI : Croisillon au fromage
Omelette nature ou aux lardons
Haricots beurre
Fromage
Gâteau marbré maison
- JEUDI : Salade composée au maïs bio
Sauté de veau (VF) et frites
Fromage
Assortiment de crème dessert
- VENDREDI: Rillettes de thon ou asperges
Paëlla maison au poulet, chorizo, fruits de mer et riz bio
Fromage
Fruits de saison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute Valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivage



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 24 au 28 février 2025

- LUNDI : Macédoine de légumes ou filet de maquereau
Lasagnes et sa variante végétarienne
Fromage
Crème légère au coulis de fruits rouges
- MARDI : Salade d'ébly au thon et au maïs bio
Emincé de dinde (VF) et poêlée campagnarde
Fromage
Salade de fruits
- JEUDI : Concombres en vinaigrette
Boules de bœuf sauce tomate et semoule de blé bio
Fromage
Escargot maison aux pépites de chocolat
- VENDREDI: Mousse de canard et salade verte
Filet de colin (MSC) meunière et jardinière de légumes maison
Fromage
Liégeois à la vanille

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

HVE : Haute valeur Environnementale

Sous réserve de modification selon arrivages