

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

- LUNDI : Melon  
Filet de colin (MSC) sauce au beurre blanc et pâtes  
Fromage  
Crème mousseline aux fruits rouges
- MARDI : Salade mexicaine au thon, maïs bio et tomates  
Aiguillettes de dinde et trio de légumes  
Fromage  
Fruit de saison
- JEUDI : Tomates \* bio mozzarella  
Petit salé aux lentilles\* bio à la crème  
Fromage  
Flan à la pistache
- VENDREDI: Crêpe au fromage et salade verte  
Hachis Parmentier ou végétarien  
Fromage  
Gâteau au chocolat maison

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 9 au 13 septembre 2024

- LUNDI : Carottes\* bio râpées  
Nuggets de poulet et gratin de courgettes\* bio  
Fromage  
Banane au chocolat
- MARDI : Concombre en vinaigrette  
Emincé de bœuf en sauce et semoule bio  
Fromage  
Salade de fruits
- JEUDI : Rosette et salade verte  
Tortillas et petits pois carottes à la crème  
Fromage  
Eclair à la vanille
- VENDREDI: Betteraves rouges et maïs  
Saucisses knack et frites  
Brie de Meaux  
Fromage blanc sucré

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 16 au 20 septembre 2024

- LUNDI : Salade italienne avec tomates et fromage  
Sauté de porc (VF) et choux verts, pommes de terre au jus  
Fromage  
Beignet au chocolat
- MARDI : Céleri rémoulade et œuf dur mayonnaise  
Cordon bleu de volaille et champignons ou salsifis à la crème  
Fromage  
Fruit de saison
- JEUDI : Lentilles en vinaigrette aux lardons et carottes râpées  
Paupiette de dinde sauce chasseur  
Ebly ou quinoa bio  
Fromage  
Ile flottante
- VENDREDI: Salade verte  
Tartiflette ou coquiflette  
Fromage  
Yaourt à boire

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 23 au 27 septembre 2024

- LUNDI : Tomates\* bio vinaigrette ou filets de sardines  
Rôti de bœuf (VDTL) sauce champignons  
Pommes de terre rissolées  
Fromage  
Pêche melba
- MARDI : Salade de pommes de terre au saucisson  
Quiche Lorraine ou au fromage  
Haricots verts (HVE)  
Fromage  
Gâteau marbré maison
- JEUDI : Croisillon au fromage et salade verte  
Œufs florentine et pommes de terre, épinards à la béchamel  
Fromage  
Tarte au flan
- VENDREDI: Chou rouge et blanc\* bio aux pommes  
Paëlla maison au pilons de poulet et riz bio  
Fromage  
Compote de pommes

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 30 septembre au 4 octobre 2024

- LUNDI : Pizza et salade verte  
Gratin de chou-fleur au jambon et quinoa bio  
Fromage  
Mousse au chocolat
- MARDI : Haricots verts et flageolets en vinaigrette  
Lasagnes maison à la viande hachée ou végétariennes  
Fromage  
Yaourt velouté aux fruits
- JEUDI : Champignons à la grecque ou œufs durs  
Paleron de bœuf (VDTL) aux cornichons et ébly  
Fromage  
Pommes au four sauce caramel
- VENDREDI: Roulade de dinde et salade  
Filet de colin (MSC) meunière et haricots beurre persillés  
Fromage  
Escargot maison aux pépites de chocolat

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 7 au 11 octobre 2024

- LUNDI : Taboulé ou œuf dur mayonnaise  
Omelette nature ou aux lardons et riz bio  
Fromage  
Assortiment de liégeois
- MARDI : Cake au chorizo et salade verte  
Rôti de porc (HVE) et brocolis à la béchamel  
Fromage  
Fruit de saison
- JEUDI : Maïs bio vinaigrette et salade  
Poêlée auvergnate aux lentilles bio  
Fromage  
Yaourt de la ferme du Gaëc des Forges
- VENDREDI: Salade d'Ebly au thon et aux tomates  
Filet de colin (MSC) pané et poêlée lyonnaise  
Fromage  
Cookies aux pépites de chocolat maison

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 14 au 18 octobre 2024

### SEMAINE DU GOUT

- LUNDI : Partons à la mer se rafraichir avec un sirop de citron  
Rillettes de thon, surimi et crevettes sur sa feuille de salade  
Lasagnes de la mer  
Fromage  
Petit poisson feuilleté aux perles de sucre
- MARDI : Séjour à la montagne, un sirop de pêche nous réchauffera  
Salade vosgienne  
Gratin savoyard aux pommes de terre et saucisses  
Reblochon  
Fromage blanc aux mûres
- JEUDI : Mettons-nous au vert à la campagne et dans le verre  
Pâté de campagne et cornichons  
Cuisse de poulet (VF) rôtie et butternut gratiné  
Fromage  
Tarte aux pommes
- VENDREDI : La folie de la ville dans l'assiette et sirop de grenadine  
Salade verte et tomates vinaigrette  
Cheese burger et frites  
Fromage  
Sunday glacé

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 4 au 8 novembre 2024

- LUNDI : Macédoine et surimi  
Boules de bœuf sauce tomate et semoule de blé bio  
Fromage  
Barre glacée
- MARDI : Concombre vinaigrette  
Emincé de poulet (VF) et poêlée paysanne bio  
Fromage  
Fruit de saison
- JEUDI : Chou-fleur à la grecque et filet de maquereau  
Coquille de poisson (MSC) gratinée et petit pois à la crème  
Fromage  
Salade de fruit
- VENDREDI: Salade verte  
Raclette, pommes de terre et assortiment de charcuterie  
et sa version végétarienne  
Fromage  
Ile flottante

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

\* : Produit local

VF : Viande Française

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages