

MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 12 au 15 novembre 2024

- MARDI :
Salade mexicaine au thon, maïs bio et tomates
Croque-monsieur au jambon ou savoyard
Haricots verts persillés (HVE)
Fromage
Beignet au chocolat ou à la framboise
- JEUDI :
Salade verte
Bœuf bourguignon (VDTL) et carottes (HVE) à la crème
Fromage
Assortiment de Liégeois bio
- VENDREDI:
Cake au lard et salade verte
Filet de colin (MSC) sauce au beurre blanc
Riz ou quinoa bio
Fromage
Fruit de saison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

HVE : Haute Valeur Environnementale

* : Produit local

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages



MENU au restaurant scolaire de Gondrecourt-le-Château

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

- LUNDI : Crêpe au fromage et salade verte
Potée lorraine
Fromage
Yaourt *bio de la ferme des Forges
- MARDI : Carottes râpées ou asperges en vinaigrette
Hachis Parmentier maison
Fromage
Banane au chocolat
- JEUDI : Taboulé ou filet de maquereaux
Aiguillettes de dinde (VF) et champignons à la crème
Fromage
Crème dessert au coulis de fruits rouges
- VENDREDI: Salade composée au maïs bio
Gratin Dauphinois charcutier ou végétarien
Fromage
Salade de fruits

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 25 au 29 novembre 2024

- LUNDI : Œuf dur mayonnaise
Pâtes à la bolognaise (VF) bio
Fromage
Cookie maison aux pépites de chocolat
- MARDI : Croisillon au fromage et salade verte
Omelette et pommes de terre accompagnées de ratatouille
Fromage
Compote de pommes
- JEUDI : Céleri rémoulade ou filets de sardines
Chipolatas ou merguez et lentilles *bio à la crème
Fromage
Ile flottante
- VENDREDI: Penne au surimi et maïs bio
Cuisse ou pilon de poulet (VF) et chou-fleur (HVE) béchamel
Fromage
Gâteau maison aux carottes

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 2 au 6 décembre 2024

- LUNDI : Salade de chou aux pommes ou cervelas en vinaigrette
Emincé de dinde (VF) et gratin de butternut* bio
Fromage
Cône glacé
- MARDI : Salade verte
Hot dog et frites
Brie de Meaux
Fromage blanc
- JEUDI : Mousse de canard et salade verte
Chili con carne ou sin carne et riz bio
Fromage
Flan à la vanille ou au chocolat
- VENDREDI: Concombre en vinaigrette
Filet de colin meunière (MSC) et poêlée paysanne
Fromage
Brownie maison sur son lit de crème anglaise

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 9 au 13 décembre 2024

- LUNDI : Betteraves rouges (HVE) et maïs bio vinaigrette
Rôti de porc (VF) sauce chasseur et ébly
Fromage
Pommes (HVE) au four sauce caramel
- MARDI : Salade verte
Cordon bleu de volaille et brocolis à la béchamel
Fromage
Clémentines
- JEUDI : Pommes de terre vinaigrette au saucisson à l'ail et œuf dur
Quiche Lorraine et haricots beurre (HVE)
Fromage
Poire belle-Hélène
- VENDREDI: Radis noir et carottes râpés
Tortellinis au parmesan
Fromage
Petits suisses nature ou aux fruits

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 16 au 20 décembre 2024

- LUNDI : Haricots verts (HVE) ou flageolets en vinaigrette
Emincé de bœuf (VDTL) et potatoes
Fromage
Crème dessert bio, parfum au choix
- MARDI : Pâté de campagne ou pâté de foie et salade
Escalope de poulet (VF) et gratin de citrouille* bio
Fromage
Tarte au flan
- JEUDI : Repas de Noël
Terrine de saumon ou Terrine Richelieu sur lit de salade
Roll de dinde au bacon et comté
Purée de patates douces et poêlée 4 saisons
Fromage
Sapin au chocolat ou délice de Noël
- VENDREDI: Salade d'ébly au thon et maïs bio
Omelette nature et printanière de légumes
Fromage
Mousse au chocolat

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 6 au 10 janvier 2025

- LUNDI : Mousse de betteraves rouges et maïs bio vinaigrette
Escalope viennoise et poêlée campagnarde
Fromage
Pêche melba
- MARDI : Salade verte
Pâtes bolognaises ou végétariennes
Fromage
Banane au chocolat
- JEUDI : Concombre en vinaigrette
Filet de dinde (VF) et purée ou quinoa bio
Fromage
Salade de fruits exotiques
- VENDREDI : Roulade de dinde et salade
Filet de colin (MSC) pané et petits pois carottes à la crème
Fromage
Galette des reines et rois maison

VDTL : Viande Du Territoire Lorrain

VF : Viande Française

* : Produit local

MSC : Pêche durable

Sous réserve de modification selon arrivages