

FLEVILLE DEVANT NANCY

Menu Juin/Juillet 2015



Semaine du 8 au 12 juin 2015 Semaine du 15 au 19 juin 2015 MARDI 🏄 JEUDI VENDREDI LUNDI LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **VENDREDI** Salade hollandaise 🗱 Salade de Tomates et Carottes râpées Tomate Concombre Pastèque 🜞 Concombres et Maïs œuf dur mayonnaise vinaigrette maison Epautre au fromage blanc aux accents du terroir Boulettes de bœuf Rôti de porc sauce Sauté de bœuf Cordon Bleu Lieu à l'indienne Saucisse Lasagnes aux olives poulette 🤲 bobotie Penne au saumon Haricots beurre Carottes fraîches Pêle mêle provençal Coquillettes Purée Riz aux Carottes saveur du jardin persillées Petits suisses natures Brie Yaourt nature A Fondu Président Fraidou Cotentin Camembert Tomme Fruit de saison Flan nappé Mousse au Chocolat Cocktail de fruits au-Compote de pommes Fruit de saison Chou vanille Pêche au sirop au lait sirop fraises Semaine du 22 au 26 juin 2015 Semaine du 29 juin au 3 juillet 2015 MARDI MERCREDI JEUDI LUNDI MARDI **MERCREDI** JEUDI 🏄 VENDREDI LUNDI **VENDREDI** Tomates sauce Salade de riz colorée Salade hollandaise Semoule à Salade verte et Carottes râpées mangue (riz, olives noires, haricots l'Andalouse betteraves BIO roulade cornichons (salade composée, tomate vinaigrette maison Croutons (recette du chef étoilé rouges, poivrons verts et (couscous, carottes, petits pois recette du chef étoilé Michel Sarran) gouda) rouges) Michel Sarran) Estouffade de bœuf à Rôti Froid Filet de colin Filet de lieu sauce Sauté de porc Nuggets de dinde la provençale meunière citron mayonnaise C.M Gratin de macaroni Hachis Parmentier au jambon Courgettes Petits pois Pêle mêle provençal Haricots verts Riz / Piperade Chips saveur du midi Tartare ail et fines Edam Yaourt nature Fondu Président Yaourt aromatisé Brie Saint Paulin Yaourt nature herbes Fruit de saison Fruit de saison Créme dessert pâtisserie Entremet à la vanille Fruit de saison Fruit de saison gaufre chocolat Plats préférés Recettes

Viande du terroir Lorrain

Service de pain AB