

Menus du 4 Janvier au 5 Mars 2021

Légende :



Nouveau



Elu par les enfants



BIO



PRODUITS LABELLISÉS



PRODUIT REGIONAL



Sans viande

Maizières
lès-Metz



Janvier 2021

Février 2021

Vacances scolaires

Du 4 au 8

Du 11 au 15

Du 18 au 22

Du 25 au 29

Du 1 au 5

Du 8 au 12

Du 15 au 19

Du 22 au 26

Du 1 au 5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
Du 4 au 8	<p>Potage de potiron</p> <p>Filet de merlu MSC sauce citron</p> <p>Riz Bio</p> <p>Fromage Bio / Laitage Bio</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne / Falafels</p> <p>Semoule Bio</p> <p>St Nectaire AOP / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux blanc Bio vinaigrette</p> <p>Frittatas</p> <p>aux légumes d'hiver (pommes de terre)</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Salade de tortis tricolores</p> <p>Emincé de volaille Label rouge aux herbes / Galette quinoa provençale</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Sauté de boeuf à la dijonnaise / Filet de poisson sauce moutarde</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Fromage Bio / Laitage BIO</p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p>
Du 11 au 15	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de dinde sauce brune / Aiguillettes de blé</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP / Laitage Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de poisson pané MSC</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâtisserie salée</p> <p>Sauté de porc Label Rouge / Galette de boulgour</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Munster AOP / Laitage Bio</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Steak haché Bio / Végé Bio</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Radis noir au fromage blanc</p> <p>Gratin de penne Bio</p> <p>montagnard au butternut</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Banane Bio</p>
Du 18 au 22	<p>Betteraves rouges</p> <p>Emincé de volaille sauce forestière / Pané blé épinard</p> <p>Carottes et navets</p> <p>Cantal AOP / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Carbonnade flammande / Filet de poisson</p> <p>Brisures de choux fleurs</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Boulettes de pois chiches Bio sauce tomate poivrons</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Charcuterie / Oeuf dur mayo</p> <p>Filet cabillaud MSC sauce crème</p> <p>pommes de terre vapeur</p> <p>Morbier Aop / Laitage Bio</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Céleri au citron</p> <p>Chipolata Label Rouge / Poisson corn flakes</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Crème dessert Bio</p>
Du 25 au 29	<p>Crème de choux fleurs</p> <p>Sauté de veau marengo Label Rouge / Omelette sauce tomate</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Nuggets de volaille / Nuggets de poisson</p> <p>Carottes rondelles Bio</p> <p>Bleu d'auvergne AOP / Laitage Bio</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Polenta gratinée</p> <p>aux légumes et coulis de tomate</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de fruits, biscuit sec</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Hachis parmentier / Hachi végété (égréné de boeuf bio)</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Mousse chocolat / Liégeois</p>	<p>Salade de perles au surimi</p> <p>Filet de cabillaud MSC à la provençale</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Pomme Ecoverger</p>
Du 1 au 5	<p>Céleri remoulade</p> <p>Filet de hoki MSC sauce citron</p> <p>Pâtes Grand Mère IGP</p> <p>Gouda Bio / Laitage Bio</p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Betteraves à la bulgare</p> <p>Boulette de sarrasin sauce tomate</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage Bio / Laitage Bio</p> <p>Crêpe à la pâte à tartiner</p>	<p>Radis noir râpé au fromage blanc</p> <p>Saucisse à cuire BBC / Nuggets de blé</p> <p>Haricots blanc</p> <p>Légumes potée</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de fruit Bio</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bouchée à la reine / Bouchée de la mer</p> <p>Riz Bio</p> <p>Morbier AOP / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Goulash hongroise / Filet de poisson</p> <p>Purée crécy</p> <p>Cantal AOP / Laitage Bio</p> <p>Banane Bio</p>
Du 8 au 12	<p>Salade iceberg</p> <p>Burger / Burger végété</p> <p>Frites</p> <p>Comté AOP / Laitage Bio</p> <p>Crème dessert Bio</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pané de poisson MSC</p> <p>Epinard pommes de terre</p> <p>Fromage Bio / Laitage Bio</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Salade d'endive aux pommes ecovergers</p> <p>Délice de porc / Pané fromager</p> <p>Brocolis braisé Bio</p> <p>Tomme de Savoie IGP / Laitage Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Nouvel An chinois</p> <p>Soupe miso</p> <p>Nem de légumes</p> <p>Riz Bio</p> <p>Brie</p> <p>Beignet asie</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tajine de boeuf / Falafels</p> <p>Semoule Bio</p> <p>St Nectaire Aop / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Du 15 au 19	<p>Potage de légumes</p> <p>Pavé de poisson MSC napolitain</p> <p>Carottes persillés</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Crème dessert Bio</p>	<p>Salade alsacienne / Salade de surimi</p> <p>Blanquette de veau / Blanquette de poisson</p> <p>Riz Bio</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw</p> <p>bolognaise Bio / bolognaise au thon</p> <p>Spaghettis</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Salade de mâches</p> <p>Knack BBC / Omelette</p> <p>Pommes de terre risolées</p> <p>Munster AOP / Laitage Bio</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Betteraves rouges Bio</p> <p>Quenelles natures sauce béchamel</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP / Laitage Bio</p> <p>Pomme ecoverger</p>
Du 22 au 26	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Cordon bleu / Nuggets de blé</p> <p>Pommes de terre risolées</p> <p>Cantal AOP / Laitage Bio</p> <p>Fromage blanc pomme miel</p>	<p>Avocat</p> <p>Pizza viande haché / Pizza thon</p> <p>Fromage / Laitage Bio</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Blanquette de poisson MSC</p> <p>Riz Bio</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Orange Bio / Brochette chocolat</p>	<p>Pêche au thon</p> <p>Sauté de porc Label rouge / Boulettes végété</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Crème dessert Bio</p>	<p>Légumes croquants et fromage blanc aux 2 sauces</p> <p>Tortellini ricotta épinard</p> <p>Comté Aop / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Du 1 au 5	<p>Céleri remoulade</p> <p>Emincé de porc Label Rouge / Oeufs durs béchamel</p> <p>Purée de carottes et panais</p> <p>Fromage Bio / Laitage Bio</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Potage pois cassé Bio</p> <p>Mont d'or</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Jambon blanc / Salade verte</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Tagliatelles</p> <p>au fromage</p> <p>Fromage / Laitage Bio</p> <p>Biscuit sec</p>	<p>Radis</p> <p>Sauté de veau Label rouge aux champignons / Filet de poisson</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Kiwi</p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Wings poulet / Galette végété</p> <p>Frites</p> <p>Fromage / Laitage Bio</p> <p>Pomme ecoverger</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

Retrouver les menus sur l'APImobile cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr