

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 21 AVRIL AU 16 MAI 2025



Recette
du chef



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 22 AU 25 AVRIL	Férialé	Haricots rouges au maïs, vinaigrette Jambon braisé / Galette de légumes au quinoa, sauce charcutière Carotte BIO rondelles Fromage BIO / Yaourt BIO Village Fruit de saison	Kebab / Omelette au fromage Rösti de pommes de terre Crudités Fromage / Laitage Crème dessert chocolat locale	Betteraves, vinaigrette Emincé de boeuf local façon bourguignon / Croque légumes et mozza Duo d'haricots Fromage AOP / Laitage Dessert	Tzatziki de concombres Filet de hoki MSC, sauce orientale Semoule BIO Fromage / Laitage Fruit de saison BIO
DU 28 AVRIL AU 2 MAI	Coleslaw Chipolatas locale/ Saucisse végé. Purée de céleri Fromage BIO / Laitage Île flottante	Radis râpés au fromage blanc Curry de patate douce aux pois chiches Riz BIO Fromage / Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	Flammekueche aux oignons du chef Steak haché / Galette de quinoa, sauce barbecue Choux fleurs BIO gratinés Fromage / Laitage Compte pomme banane	Férialé	Salade de maïs et tomates Poisson pané Petits-pois Fromage / Laitage Crème dessert vanille
DU 5 AU 9 MAI	Betteraves lannières, vinaigrette Sauté de porc local aux pommes / Galette d'épinards Boulgour BIO Fromage local / Laitage Yaourt aux fruits	Céléri rave sauce rémoulade Cordon bleu / Cordon bleu végé. Potatoes Fromage / Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Beignet de brocolis, sauce fromage blanc Croque aux tomates et à la mozzarella Courgettes braisées Fromage BIO / Laitage Compote du chef	Férialé	Macédoine, vinaigrette Boulette de boeuf / Falafels, sauce provençale, purée de légumes Fromage / Laitage Eclair
DU 12 AU 16 MAI	Salade batavia et maïs Sauté de poulet local / Galette de boulgour, sauce curry Brocolis aux oignons Tomme IGP / Laitage Crème caramel beurre salée locale	Tomates, vinaigrette Jambon braisé / Pané fromager, sauce moutarde et cidre Pommes de terre rissolées Fromage / Laitage Fruit de saison BIO	Bâtonnets de concombres, sauce fromage blanc ciboulette Steak haché de veau / Haché végé sauce brune Flageolets Fromage BIO / Laitage Glace	Haricots beurre, vinaigrette Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Coquillettes HVE Fromage / Laitage Fruit de saison	Taboulé Aiguillette de poisson pané Gratin d'épinards et pommes de terre Fromage / Laitage Poire au sirop

Bon appétit !

Tous nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour plus d'informations, consultez les menus sur l'application de notre prestataire : cuisinemaison.danyrathieu.apimobile.fr ou sur la liste des allergènes disponibles sur le portail famille et sur le site internet de la ville.

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 19 MAI AU 13 JUIN 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 19 AU 23 MAI	<p>Pâté de campagne / Rondelle de surimi</p> <p>Sauté de dinde / Galette d'épinards, sauce tomate Ratatouille</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p> Courgettes râpées, vinaigrette</p> <p>Chilli végétarien Riz BIO créole</p> <p>Fromage AOP / Laitage Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Radis, beurre</p> <p>Saucisse de Strasbourg / Saucisse végé. Lentilles BIO</p> <p>Fromage / Laitage Banane et chocolat fondu</p>	<p>Concombres, vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf aux olives / Galette de quinoa Haricots plats</p> <p>Fromage BIO / Laitage Cheesecake, coulis de fruits rouges</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC, sauce aurore Blé</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>
DU 26 AU 30 MAI	<p>Beterraves lanières, vinaigrette</p> <p>Pilons de poulet / Poisson pané Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage local / Laitage Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates, vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Sauté de porc local / Galette de soja, sauce Dijonnaise Brocolis</p> <p>Fromage / Laitage Crème dessert locale vanille</p>	<p>Melon</p> <p> Hamburger de boeuf / Burger végé Frites</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	Férial	
DU 02 AU 06 JUIN	<p> Mesclun de salade, vinaigrette</p> <p>Galette de soja, sauce brune Pommes noisette</p> <p>Fromage / Laitage Bâtonnet de glace au chocolat</p>	<p>Rillettes de thon mayonnaise</p> <p>Emincé de boeuf local / Galette de quinoa, sauce à l'espagnole Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage / Yaourt BIO Village Fruit de saison BIO</p>	<p>Pousses d'épinards en salade, vinaigrette</p> <p> Quiche au thon du chef</p> <p>Fromage / Laitage Compote de fruits</p>	<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde / Galette d'épinards, sauce fromage frais Coquillettes HVE</p> <p>Fromage AOP / Laitage Donut</p>	<p>Salade mechouia</p> <p>Couscous merguez / Couscous falafels Semoule HVE Légumes couscous</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>
DU 9 AU 13 JUIN	Férial		<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Cordon bleu de dinde / Cordon bleu végé. sauce napolitaine Purée de brocolis</p> <p>Fromage AOP / Laitage Smoothie de fraises</p>	<p>Melon </p> <p>Bolognaise végé Pennes HVE au parmesan</p> <p>Fromage / Laitage Flan pâtissier</p>	<p>Salade de perles</p> <p>Filet de colin sauce aneth Carottes façon Vichy</p> <p>Fromage / Fromage blanc Fruit de saison BIO</p>

Bon appétit !

Tous nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour plus d'informations, consultez les menus sur l'application de notre prestataire : cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr ou sur la liste des allergènes disponibles sur le portail famille et sur le site internet de la ville.

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 16 JUIN AU 04 JUILLET 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 16 AU 20 JUIN	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde / Croque fromage, sauce à la crème Boulgour BIO</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombres, vinaigrette </p> <p>Falafels, sauce kebab Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Crêpe aux champignons </p> <p>Lasagnes bolognaise du chef / Lasagnes à l'égréné végétal</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Melon</p> <p>Nuggets de poulet plein filet / Nuggets de blé Petits pois au jus</p> <p>Fromage BIO / Laitage</p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Salade de riz, maïs et poivrons, vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC, sauce provençale Purée de courgettes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>
DU 23 AU 27 JUIN	<p>Pastèque </p> <p>Saucisse vég. sauce du chef Potatoes</p> <p>Tomme IGP / Laitage</p> <p>Crème dessert locale et BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de boeuf au paprika / Galette de quinoa Petits pois aux oignons</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Glace</p>	<p>Pâté de campagne, cornichons / Oeuf dur</p> <p>Jambon braisé / Filet de poisson Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage AOP / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Betteraves, sauce Bulgare</p> <p>Polpettes / Boulettes de soja et basilic, sauce Napolitaine Torsades HVE</p> <p>Fromage / Yaourt nature</p> <p>Crêpe au coulis chocolat</p>	<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC, sauce indonésienne Riz BIO</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Salade de fraises</p>
DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	<p>Concombres à la crème</p> <p>Aiguillettes de poulet / Aiguillettes de poisson pané, sauce crème Carottes braisées</p> <p>Fromage local / Laitage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mélange salade, vinaigrette </p> <p>Pizza végétarienne mozzarella</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Bâtonnet de glace au chocolat</p>	<p>Salade de tomates, vinaigrette</p> <p>Burritos / Burritos végé. Riz pilaf</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p>Hot-dog / Hot-dog végé</p> <p>Tortillas guacamole</p> <p>Fromage AOP / Laitage</p> <p>Muffin</p>	<p>Carottes au citron</p> <p>Colin MSC, sauce citron Boulgour BIO</p> <p>Fromage / Fromage blanc</p> <p>Pastèque</p>

BONNES Vacances!



Bon appétit !

Tous nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour plus d'informations, consultez les menus sur l'application de notre prestataire : cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr ou sur la liste des allergènes disponibles sur le portail famille et sur le site internet de la ville.