

# Institution De La Salle METZ

Déjeuners du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011  
\* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements\*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de riz Taboulé Salade verte Chou rouge aux pommes		Chou chinois émincé Carottes râpées Samoussa Macedoine vinaigrette		Radis noir râpé au fromage blanc Terrine de campagne cornichon Houmous et pain grillé		Salade de haricots verts Chou fleur ravigote Cèleri au curry Endives vinaigrette		Potage au potiron Chou blanc vinaigrette Surimi mayonnaise Salade de haricots rouges et maïs	
	Plats principaux	Sauté de dinde aux épices Omelette	Emincé de bœuf à la moutarde Filet de poisson crème citron	Poulet basquaise Filet de poisson aux petits légumes	Gratin de pâtes montagnard au potiron (plat complet) Pain de poisson	Filet de poisson à l'aneth Chipolatas grillées				
Garnitures	Épinards à la crème Riz pilaf	Purée Purée potiron	Brocolis sautés Pommes rissolées	Gratin de poireaux	Carottes braisées Blé					
Produits laitiers	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)									
Desserts	Fruit de saison Ananas frais Flan pâtissier Liégeois chocolat		Beignet au chocolat Pêches au sirop léger Fruit de saison Roulé confiture	Muffin Clafoutis Salade banane kiwi Fruit de saison	Compote de pomme Fruit de saison Moelleux aux pommes Crème dessert	Gâteau au yaourt pépites de chocolat Pain perdu cassonade Fruit de saison Flan caramel				

Sur table, à disposition  
MARS

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié ECA-111

Contient au moins 1 produit local

# Institution De La Salle METZ

Déjeuners du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011  
\* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements\*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					
	<b>* Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais &amp; de saison et locaux, selon l'arrivage</b>				
<b>Entrées</b>	Potage tomate vermicelle Coleslaw Betteraves vinaigrette Salade de blé	Salade de pommes de terre et cervelas Salade de quinoa Carottes vinaigrette au citron Taboulé de chou fleur cru	Mâche Chou chinois vinaigrette Salade de perles Velouté de légumes verts	Endives aux noix Cèleri au fromage blanc Lentilles vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes Cake légumes et curry Salade verte aux croûtons Potimarron et carottes râpés
<b>Plats principaux</b>	Sauté de porc au miel Omelette	Gratin de poisson Rôti de dinde au thym	Poulet mariné Filet de poisson à l'échalote	Radiatori à la bolognaise Filet de poisson aux amandes effilées	Sauté de bœuf aux champignons Mousse de poisson
<b>Garnitures</b>	Coquillettes Purée de céleri	Gratin de courge Semoule	Frites Saisisis au jus	Pâtes / haricots plats à l'ail	Haricots beurre persillés Blé
<b>Produits laitiers</b>	  Fromage à la coupe et portion Laitage Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Frichès à Langatte (57)				
<b>Desserts</b>	Fruit de saison Banane rôtie au four Fruit de saison Œuf au lait	Crème dessert vanille Salade pomme kiwi Entremets pistache Marbré	Salade de fruits frais Fruit de saison Poire pochée aux épices Crumble pomme	Marbré maison Mousse chocolat Fruit de saison Pomme au four	Ananas frais Fruit de saison Far breton

En fait, 2 légumes & fruits  
MAIS

 : Produit Français

 : Contient au moins 1 produit bio

 : Produit qualifié EGALIM

 : Contient au moins 1 produit local



MT22



## Institution De La Salle METZ

Déjeuners du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011  
\* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements\*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Betteraves mimosa Velouté de potiron Salade verte emmental Chou rouge râpé	Carottes râpées à l'orange Chou blanc aux raisins Flammekuech Rillettes de poisson	Potimarron cru râpé Mâche et croustons Salade de pépinettes Champignons à la grecque	Taboulé de boulgour Salade de maïs aux légumes Endives vinaigrette Rémoulade de radis noir	 Potage maison Chou chinois Pain perdu salé au jambon Poireaux vinaigrette
	Curry de pois chiches et légumes Cordon bleu Riz Purée de brocoli	Rôti de veau au jus Filet de poisson meunière Farfalles Haricots verts ail et persil	Boulette d'agneau aux épices Filet de poisson dieppoise Poisée de légumes Frites	Jambon grillé Œufs durs sauce Morray gratinés Chou fleur persillé Blé sauce tomate	 Fricassée de poisson Émincé de dinde au cidre Carottes au beurre Pâtes
Plats principaux	* Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage				
Garnitures	Fromage à la coupe et portion Laitage				
Produits laitiers	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Desserts	Fruit de saison Salade de fruits frais Mousse chocolat Éclair	Compote pomme banane (sans sucre ajouté) Pomme au four à la cannelle Panna cotta caramel Fruit de saison	Crêpes au sucre Ananas Fruit de saison Fromage blanc aux pépites	Fruit de saison Salade d'agrumes Tarte au citron Crème renversée	Moelleux chocolat Tarte aux fruits Fruit de saison Liégeois

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Contient au moins 1 produit local

# Institution De La Salle METZ

Déjeuners du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011  
\* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements\*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi NOUVEL AN PLUMONS	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Velouté de courges		Endives aux noix Cèleri et pomme verte rapés		Chou rouge Champignons crus vinaigrette		Laitue vinaigrette au sirop d'érable Soupe au pois Pain de viande Coeleslaw		Salade de lentilles Piémontaise Carottes rapées	
	Potimarron cru râpé Salami Boulogour en salade		Maquereau à la moutarde Salade de pois chiches au cumin		Terrine de légumes sauce cocktail Chou rouge		Wings de poulet au sirop d'érable Saumon grillé		Salade de pamplemousse Émincé de bœuf mironton Filet de poisson sauce Nantua	
Plats principaux	Tajine de poulet aux abricots secs Filet de poisson aux câpres		Filet de poisson beurre cumin Saucisse de Toulouse		Rôti de porc au jus Blanquette de poisson		Legumes caramélisés à l'érable Pâtes		Épinards béchamel Riz	
Garnitures	Semoule Légumes tajine		Haricots verts Lentilles		Frites Painis sautés					
Produits laitiers	<p>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)</p> <p>Fromage à la coupe et portion Laitage</p>									
Desserts	Flan chocolat Crème dessert Fruit de saison		Fruit de saison Chou chantilly Fruit de saison		Mousseline aux pêches Entremets caramel Terrine de fruits frais		Dent Carrot cake Corn flakes au sirop d'érable Parier de fruits		Compote pomme poire Fruit de saison Tiramisu	
	Dartois aux pommes		Compote pomme (sans sucre ajouté)		Fruit de saison				Mousse mangue	

les produits suivants  
sont  
allergènes



 : Produit Français

 : Contient au moins 1 produit bio

 : Produit qualifié EGALIM

 : Contient au moins 1 produit local

 : Contient au moins 1 produit local

# Institution De La Salle METZ

Déjeuners du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011  
\* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements\*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrées	Salade de brocoli cuit vinaigrette	Velouté de légumes d'hiver	Salade de pâtes	Cèleri à la moutarde à l'ancienne	Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)
	Mousse de betteraves	Carottes et radis noir râpés	Maquereau au vin blanc	Émincé de chou rouge	Tabouli
Plats principaux	Chou blanc aux pommes	Salade de pommes de terre	Chou chinois au sésame	Feuilleté au fromage	Endives vinaigrette
	Salade verte et croûtons	Pâté croûte	Mâche et betteraves	Cœurs de palmiers et maïs	Salade de radis rondelle aux fines herbes
Garnitures	Filet de poisson pané	Sauté de bœuf à la provençale	Escalope de dinde aux herbes	Haricots rouges au chili	Colombo de porc
	Chipolatas	Filet de poisson matelote	Filet de poisson à l'orientale	Chili con carne	Filet de poisson sauce marinère
Produits laitiers	Blé à la tomate	Gratin de potiron	Haricot verts persillés	Riz	Chou fleur béchamel
	Fondue de poireaux	Macaroni	Pommes sautées	Navets confits	Pâtes
Desserts	Ananas frais	Liégeois	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Fruit de saison
	Fruit de saison	Moelleux aux poires	Crème aux œufs	Pomme au four à la gelée de groseilles	Salade pomme kiwi
	Cake au citron	Salade d'agrumes	Compote pomme fraise sans sucre ajouté	Fruit de saison	Ciafoutis
	Fromage blanc au coulis	Fruit de saison	Roulé confiture	Œufs à la neige	Marmelade de fruits

Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)

Fromage à la coupe et portion

Laitage