


École De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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	
Entrée	Salade de riz		Chou chinois émincé		Salade de haricots verts		Potage au potiron				
	* Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage										
Plat principal	Sauté de dinde aux épices		Emincé de bœuf à la moutarde		Gratin de pâtes montagnard au potiron (plat complet)		Filet de poisson à l'aneth				
	Épinards à la crème		Purée				Carottes braisées				
Garniture											
	Edam		Fromage blanc		Emmental		Yaourt aromatisé				
Produit laitier	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)  										
Dessert	Fruit de saison		Beignet au chocolat		Compote de pomme maison		Gâteau au yaourt pépites de chocolat				



 : Produit Français



: Contient au moins 1 produit bio



: Produit qualité EGALIM





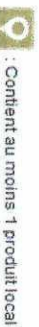
: Contient au moins 1 produit local

École De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeu	Logos	Vendredi	Logos
	* Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage									
Entrée	Potage tomate vermicelle		Salade de pommes de terre et cervelas		Endives aux noix		Macédoine de légumes			
Plat principal	Sauté de porc au miel		Gratin de poisson		Radiatori à la bolognaise		Sauté de boeuf aux champignons			
Garniture	Riz pilaf		Gratin de courge				Haricots beurre persillés			
Produit laitier	Comté		Yaourt aromatisé		St Paulin		Yaourt nature			
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)									
Dessert	Fruit de saison		Crème dessert vanille		Marbré maison		Ananas frais			



École De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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 Indicateurs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
	* Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage									
Entrée	Betteraves mimosa		Carottes râpées à l'orange				Taboulé de boulgour		Potage maison	
Plat principal	Curry de pois chiches et légumes		Rôti de veau au jus				Jambon grillé		Fricassée de poisson	
Garniture	Riz		Farfalles				Chou fleur persillé		Carottes au beurre	
Produit laitier	Fromage blanc		Yaourt nature				Camembert		Brie	
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)									
Dessert	Fruit de saison		Compote pomme banane (sans sucre ajouté)				Fruit de saison		Moelleux chocolat	



: Produit Français

: Contient au moins 1 produit bio

: Produit qualifié EGALIM

: Contient au moins 1 produit local

: Contient au moins 1 produit local

École De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	* Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage				
Entrée	Velouté de courges	Endives aux noix		Laitue vinaigrette au sirop d'érable	Salade de lentilles
	Tajine de poulet aux abricots secs	Filet de poisson beurre cumin		Wings de poulet au sirop d'érable	Émincé de bœuf mironton
Garniture	Semoule	Haricots verts		Légumes caramélisés à l'érable	Épinards béchamel
	Yaourt arôme	Coulommiers		Carré frais	Fromage blanc
Produit laitier	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Dessert	Flan chocolat	Fruit de saison		Donut	Compote pomme poire



École De La Salle - METZ - Maternelles et primaires

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	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
	* Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage									
	Salade de brocoli cuit vinaigrette		Velouté de légumes d'hiver		Céleri à la moutarde à l'ancienne		HARICOTS blancs à la libanaise (oignon, citron, cummin, huile olive)			
Plats principaux	Filet de poisson pané		Sauté de bœuf à la provençale		Haricots rouges au chili		Colombo de porc			
	Blé à la tomate		Gratin de potiron		Riz		Chou fleur béchamel			
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Camembert		Emmental		Yaourt nature			
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)									
Desserts	Ananas frais		Liégeois		Gateau au yaourt		Fruit de saison			

