

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 4 AU 29 NOVEMBRE 2024



Recette
du chef



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 4 AU 8 NOVEMBRE	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Cordon bleu de dinde / cordon bleu végété, sauce Napolitaine Carottes braisées BIO</p> <p>Tomme Bio / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Mijoté d'haricots rouges façon chili Riz pilaf BIO</p> <p>Fromage AOP / Laitage Yaourt aromatisé local</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc local à la moutarde / pané fromager Frites à la patate douce</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Sauce carbonara / Carbonara de thon Macaronis</p> <p>Fromage AOP / Laitage Beignet</p>	<p>Betteraves rouges BIO, vinaigrette</p> <p>Filet de poisson MSC, sauce orientale Bouillottes</p> <p>Fromage / Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>
DU 11 AU 15 NOVEMBRE		<p>Salade verte BIO au noix, vinaigrette</p> <p>Steak haché de boeuf / haché végété, sauce barbecue Pommes noisettes</p> <p>Fromage AOP / Laitage Cookies</p>	<p>Coleslaw d'automne (chou rouge et carotte)</p> <p>Jambon braisé, sauce charcutière / Galette de soja crème de brocolis Torsades</p> <p>Fromage / Laitage BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO et mimolette, vinaigrette</p> <p>Croque légumes Lentilles BIO et pommes de terre</p> <p>Fromage AOP / Laitage Compote de pommes du chef</p>	<p>Velouté de potiron au curry</p> <p>Filet de colin MSC, sauce citron Brocolis</p> <p>Fromage / Fromage blanc local Fruit de saison</p>
DU 18 AU 22 NOVEMBRE	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette</p> <p>Rôti de porc, jus lié thym / Filet de poisson au thym Petit pois BIO</p> <p>Fromage AOP / Laitage Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Rosette Lyonnaise et cornichons / Oeuf mayonnaise</p> <p>Nuggets de poulet plein filet / Nuggets de blé Carottes BIO</p> <p>Tomme Bio / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Bouillon alphabet</p> <p>Rougail saucisse / Rougail saucisse végété Boullgour BIO</p> <p>Fromage / Laitage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Pizza tomate mozzarella</p> <p>Fromage AOP / Laitage Donuts chocolat</p>	<p>Velouté de pois cassés</p> <p>Filet de poisson MSC, sauce aurore Chou fleur braisé</p> <p>Fromage / Laitage Liegeois vanille</p>
DU 25 AU 29 NOVEMBRE	<p>Chiffonnade de salade verte BIO et croûtons, vinaigrette</p> <p>Rôti de boeuf / Galette de légume au quinoa sauce charcutière Haricots verts BIO</p> <p>Tomme AOP / Laitage Crème dessert</p>	<p>Potage Parmentier</p> <p>Galette de haricots rouges au parmesan AOP Carottes à la crème</p> <p>Fromage AOP / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Hachis parmentier de boeuf / hachis parmentier végété</p> <p>Fromage / Laitage Compote de poires</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de poulet BIO / pané fromager, sauce normande Petit pois jeunes carottes</p> <p>Fromage AOP / Laitage Muffins</p>	<p>Salade de maïs, vinaigrette</p> <p>Filet de poisson meunière, citron Purée de potiron</p> <p>Fromage / Yaourt BIO Fruit de saison</p>

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 2 AU 20 DÉCEMBRE 2024



Recette
du chef



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 2 AU 6 DÉCEMBRE	<p>Salade verte BIO, vinaigrette</p> <p>Tartiflette (reblochon AOP) / Tartiflette végété</p> <p>Cantal AOP / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC, sauce aneth Brocolis aux oignons</p> <p>Fromage AOP / Laitage Compote</p>	<p>Chou blanc aux pommes, vinaigrette</p> <p>Quiche Lorraine / Quiche au thon</p> <p>Fromage / Laitage Banane au chocolat</p>	<p>Betteraves BIO, vinaigrette</p> <p>Bolognaise de pois avec parmesan AOP Penne BIO</p> <p>Fromage / Yaourt sucré local Brownies</p>	<p>Salade de cervelas et emmental / Salade surimi et emmental</p> <p>Sauté de boeuf local / filet de poisson, sauce aux 4 épices Purée de butternut</p> <p>Fromage AOP / Laitage Pain d'épices, clémentine et chocolat</p>
DU 9 AU 13 DÉCEMBRE	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse fumée locale / saucisse végété Flageolets BIO</p> <p>Fromage / laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Endives à l'emmental, vinaigrette</p> <p>Normandin de veau / Galette végé soja sauce ketchup Haricots beurre</p> <p>Fromage BIO / laitage Ananas au sirop</p>	<p>Salami danois / Médaillon de surimi</p> <p>Croque monsieur / Croque au chèvre Salade verte vinaigrette</p> <p>Fromage AOP / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Falafels, sauce orientale Semoule</p> <p>Tomme IGP / Laitage Crème dessert BIO</p>	<p>Salade perles</p> <p>Filet de cabillaud MSC, sauce échalote Riz BIO</p> <p>Fromage / Yaourt sucré local Fruit de saison BIO</p>
DU 16 AU 20 DÉCEMBRE	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette</p> <p>Boulettes végété, sauce tomate et basilic Boulghour BIO</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Boeuf bourguignon local / galette végété Coquillettes BIO</p> <p>Fromage AOP / Laitage Flan caramel</p>	<p>Oeuf en verrine</p> <p>Poisson pané, sauce grêbiche Petit pois BIO</p> <p>Fromage / Yaourt aromatisé local Fruit de saison</p>	<p>Potage de potiron à la châtaigne</p> <p>Sauté de chapon, sauce périgourdine / filet de poisson, sauce hormardine Pomme de terre smiley de Noël</p> <p>Assortiments de fromages Bûche de Noël</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Hot-dog / Hot-dog végété Salade verte vinaigrette</p> <p>Emmental à la coupe Pom'pote</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.