

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 2 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024



Recette
du chef



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|---|---|--|---|---|
| DU 2 AU 6 SEPTEMBRE | <p>Betteraves rouges Bio</p> <p>Raviolis / Raviolis au fromage Fromage AOP / Laitage</p> <p>Compote BIO et langue de chat</p> | <p>Melon HVE</p> <p>Cordon bleu de dinde sauce ketchup / cordon végété Petits pois Bio aux oignons</p> <p>Fromage AOP / Laitage Crème dessert vanille Bio</p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Chipolata sauce aux herbes / Saucisse végété Haricots verts Bio</p> <p>Fromage / Laitage Yaourt aux fruits Bio</p> | <p>Salade verte Bio </p> <p>Pizza margarita</p> <p>Tomme Bio / Laitage Beignet chocolat</p> | <p>Concombre Bio vinaigrette</p> <p>Filet de poisson MSC sauce citron Riz Bio</p> <p>Fromage / Yaourt nature Bio Fruit de saison Bio</p> |
| DU 9 AU 13 SEPTEMBRE | <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Sauté de poulet local / pané fromager Purée de courgettes</p> <p>Fromage AOP / Laitage Suisse aux fruits Bio</p> | <p>Salade verte Bio & maïs</p> <p>Filet de colin MSC sauce orientale Semoule Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Ile flottante</p> | <p>Pêche au thon</p> <p>Rôti de porc / Galette de soja sauce végétarienne Flageolets</p> <p>Fromage / Laitage Bio Fruit de saison Bio</p> | <p>Pastèque Bio </p> <p>Boulette de soja tomate basilic Boullgour Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Compote de pommes du chef</p> | <p>Macédoine</p> <p>Chili con carne bio / chili sin carne Riz Bio</p> <p>Fromage / Laitage Salade de fruits</p> |
| DU 16 AU 20 SEPTEMBRE | <p>Charcuterie / Thon</p> <p>Filet de poisson MSC meunière Haricots verts Bio</p> <p>Fromage / Yaourt nature Bio sucré Fruit de saison Bio</p> | <p>Courgettes râpées Bio vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet / poisson Riz & Petits pois Bio</p> <p>Mimolette / Laitage Mousse chocolat</p> | <p>Tomate vinaigrette Bio</p> <p>Sauté de boeuf local / galette de quinoa Carottes Bio</p> <p>Fromage Fruit de saison Bio</p> | <p>Melon HVE</p> <p>Hot dog / version végété Potatoes</p> <p>Fromage AOP / Laitage Yaourt aromatisé Bio</p> | <p>Concombre à la crème Bio </p> <p>Boulettes végétales sauce tomate Semoule Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Compote de fruits</p> |
| DU 23 AU 27 SEPTEMBRE | <p>Coleslaw </p> <p>Tortellini ricotta épinard sauce crème Bio</p> <p>Tomme AOP / Laitage Glacé</p> | <p>Salade de maïs</p> <p>Jambon braisé / Croque légumes mozza Choux fleurs Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Liégeois vanille</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde Bio et local façon blanquette / Blanquette de poisson MSC</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de boeuf sauce brune / Galette de légumes et boulghour sauce tomate Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage AOP / Laitage Cake aux pommes HVE</p> | <p>Betteraves Bio</p> <p>Filet de poisson MSC sauce aneth Riz Bio</p> <p>Fromage / Yaourt Bio Fruit de saison</p> |
| DU 30 SEPT AU 4 OCT | <p>Tomate Bio vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poisson MSC aux 3 céréales, quartier de citron Purée de céleri</p> <p>Fromage / Yaourt Bio Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de boeuf local / galette végété Brocolis Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Crème dessert chocolat local</p> | <p>Concombre Bio à la ciboulette</p> <p>Quiche lorraine du chef / quiche au thon</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade verte Bio et maïs </p> <p>Pâtes Bio bolognaise végétarienne avec parmesan</p> <p>Tomme AOP / Laitage Compote de pommes HVE</p> | <p>Carottes râpées bio</p> <p>Sauté de porc local sauce moutarde / galette de quinoa avec sauce moutarde Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage / Laitage Chou vanille</p> |

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 7 OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE 2024



Recette
du chef



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---------------------|---|---|---|---|--|
| DU 7 AU 11 OCTOBRE | <p>Concombre Bio à la crème et basilic</p> <p>Nuggets de poulet (plein filet) sauce mayo / Nuggets végé Pommes rissolées</p> <p>Fromage / Laitage Bio Crème dessert Bio</p> | <p>Charcuterie / Terrine de légumes</p> <p>Quenelle de poisson gratinée sauce aurore Riz Bio</p> <p>Fromage / Laitage Fruit HVE</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>Moussaka végétarienne</p> <p>Fromage AOP / Laitage Liegeois</p> | <p>Potage de légumes Bio</p> <p>Normandin de veau / Galette végé soja Carottes à la crème Bio</p> <p>Tomme IGP / Laitage Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade de perles</p> <p>Rôti de porc à l'estragon/ Filet de poisson MSC à l'estragon</p> <p>Purée de choux fleur</p> <p>Fromage / Laitage Compote de pommes Bio</p> |
| DU 14 AU 18 OCTOBRE | <p>Velouté de courgettes Bio</p> <p>Pizza aux 4 fromages Salade verte Bio</p> <p>Plateau de fromages / Laitage Yaourt aromatisé Bio</p> | <p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de poulet local sauce fromagère / galette épinard & fromage Purée de potiron</p> <p>Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade de mâche à la fourme d'Ambert</p> <p>Saucisse blanche / saucisse végé Haricots beurre</p> <p>Plateau de fromages / Laitage Ananas frais</p> | <p>Céleri râpé</p> <p>Sauté de boeuf local / omelette nature Pommes de terre sautées</p> <p>Plateau de fromages / Laitage Cheesecake et coulis de fruits rouges</p> | <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de poisson MSC pané au citron</p> <p>Sauce fromage blanc échalote et herbes fraîches Carottes vichy Bio Plateau de fromages /</p> <p>Laitage Crème dessert Bio</p> |
| DU 21 AU 25 OCTOBRE | <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de poisson MSC sauce normande Blé Bio</p> <p>Fromage / Laitage Compote Bio</p> | <p>Coleslaw</p> <p>Sauté de poulet local / Galette de blé Epinards et pommes de terre</p> <p>Tomme IGP / Laitage Crème dessert Bio</p> | <p>Feuilleté jambon fromage / feuilleté fromage</p> <p>Jambon braisé / Omelette Haricots beurre</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p> | <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Bolognaise de boeuf Bio / bolognaise au thon Tortis bio</p> <p>Fromage / Laitage Banane Bio chocolat</p> | <p>Salade, tomate, oignons</p> <p>Burger végétarien Frites</p> <p>Fromage AOP / Laitage Yaourt à boire</p> |
| DU 28 OCT AU 1 NOV | <p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché Bio / Haché végé Choux fleurs Bio à la polonaise</p> <p>Fromage AOP / Laitage Fruit de saison Bio</p> | <p>Oeuf mimosa revisitée (en verrine)</p> <p>Filet de poisson MSC sauce aux petits légumes Riz Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Yaourt aromatisé Bio</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>Gnocchis sauce napolitaine parmesan AOP</p> <p>Fromage / laitage Glace</p> | <p>Halloween</p> <p>Soupe de crapauds (Courgette Bio fromage fondu)</p> <p>Parmentier de dragon (boeuf BIO) / Parmentier du dragon végé Purée de potiron Fromage / Laitage</p> <p>Gâteau de l'enfer (gâteau au chocolat avec crème anglaise orange)</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.