

# Ville de Maizières-lès-Metz

## MENUS DU 6 AU 29 JANVIER 2025



Recette  
du chef



Élu par  
les enfants



Menu  
végétarien



Produit  
bio



Produit  
labellisé



Produit  
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 6 AU 10 JANVIER	<p>Betteraves lanières, vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poisson panées Brocolis</p> <p>Fromage / Laitage Compote</p>	<p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Rôti de volaille / Pané fromager, sauce forestière Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage AOP / Laitage Crème dessert chocolat locale</p>	<p> Velouté de potiron </p> <p>Croque légumes Lentilles et pommes de terre</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Rilette de thon au Saint-Morêt </p> <p>Sauté de boeuf local / Galette de quinoa, sauce aux épices Boulgour BIO</p> <p>Fromage AOP / Laitage Galette des rois aux pommes et frangipane</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Sauté de porc local / Filet de poisson, sauce à l'estragon Riz BIO</p> <p>Fromage / Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO</p>
DU 13 AU 17 JANVIER	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Fish and chips Potatoes </p> <p>Fromage BIO / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage légumes de saison</p> <p>Chipolata locale / Saucisse végété Chou fleur braisé</p> <p>Fromage / Laitage Flan caramel</p>	<p> Salade verte, vinaigrette</p> <p>Flam' au reblochon AOP</p> <p>Fromage / Fromage blanc sucré local Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc, vinaigrette au miel</p> <p>Sauté de poulet local / Galette de boulgour, sauce normande Penne BIO</p> <p>Fromage / Laitage Compote de fruits BIO</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Cordon bleu / Cordon bleu végété Purée de courgette</p> <p>Fromage fondu / Laitage Liégeois vanille</p>
DU 20 AU 24 JANVIER	<p> Salade verte, vinaigrette</p> <p>Lasagnes de légumes </p> <p>Fromage local / Laitage Crème dessert vanille</p>	<p>Potage parmentier</p> <p>Rôti de porc / Galette d'épinards, sauce curry Haricots verts BIO</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Pillon de poulet / Omelette Petit pois et carottes</p> <p>Fromage / Laitage Banane au chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Bolognaise de boeuf / Bolognaise végété Torsades</p> <p>Fromage BIO / Laitage Pâtisserie</p>	<p>Endives au fromage</p> <p>Filet de poisson, sauce au citron Riz BIO</p> <p>Fromage / Yaourt sucré Compote</p>
DU 27 AU 31 JANVIER	<p> Salade de mâche, vinaigrette</p> <p>Boulettes végétariennes Semoule BIO Légumes couscous</p> <p>Tomme IGP / Laitage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Sauté de dinde / Quenelle, façon blanquette Carottes BIO</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Steak de veau / Burger végété, sauce barbecue Frites</p> <p>Fromage BIO / Laitage Compote de fruits maison au biscuit</p>	<p>Salade chinoise</p> <p>Boeuf au caramel / Filet de poisson sauce aigre douce Riz cantonais</p> <p>Yaourt coco BIO Litchis frais</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc / Pané du fromager, sauce moutarde Blé</p> <p>Fromage / Laitage Cake aux pommes du chef</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](https://cuisinemaisondanymathieu.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 3 AU 21 FÉVRIER 2025



Recette  
du chef



Élu par  
les enfants



Menu  
végétarien



Produit  
bio



Produit  
labellisé



Produit  
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 3 AU 7 FÉVRIER	 Radis râpé, vinaigrette Mijoté d'haricots rouges Riz BIO Fromage / Laitage Mousse chocolat / Flan chocolat	Soupe de tomate aux croûtons Poisson meunière, sauce tartare Petit pois Fromage / Fromage blanc Compote	Crêpe au fromage Omelette du chef Pommes de terre Choux de Bruxelles aux lardons Fromage / Laitage Fruit de saison	Salade de mâche, vinaigrette Hot dog / Hot dog végété  Pommes de terres sautées Fromage BIO / Laitage Crêpe au sucre	Thon mayonnaise Sauté de volaille / Galette de boulgour, sauce crème Chou fleur braisé Fromage / Laitage Fruit de saison BIO
DU 10 AU 14 FÉVRIER	Salade verte BIO à l'emmental, vinaigrette Chipolatas aux herbes / Saucisse végété Gratin d'épinards Fromage AOP / Laitage Compote pomme banane	Salade d'endives, vinaigrette Risotto au poisson Fromage / Laitage Fruit de saison BIO	Betteraves au maïs, vinaigrette Pizza au thon  Fromage fondu / Laitage Crème dessert vanille	Soupe de poisson Bouchée à la reine / Bouchée végété Spaëtzles Fromage BIO / Laitage Roulé au chocolat	 Mesclun Tartiflette végété au Munster Fromage / Laitage BIO Fruit de saison
DU 17 AU 21 FÉVRIER	 Potage aux lentilles Boulettes au soja à la tomate et au basilic, sauce tomate Coeur de blé Fromage / Laitage Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de bœuf / Filet de poisson, à la moutarde Haricots beurre Fromage AOP / Laitage Flan caramel	Oeuf dur revisité Jambon rôti au miel / Galette de légumes au quinoa Flageolets Fromage / Laitage Yaourt aromatisé	Salade verte Lamelle kebab/ aiguillettes de poisson Frites  Fromage / Laitage Cookie	Beignet de brocolis, sauce fromage blanc Mac and chesse Fromage / Laitage Fruit de saison BIO

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 : [cuisinemaisondannymathieu.apimobile.fr](https://cuisinemaisondannymathieu.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