



Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 6 MAI AU 7 JUIN 2024



Nouveau



Élu par
les enfants



Menu
végétarien






Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 6 AU 10 MAI	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Boulettes au boeuf sauce napolitaine / Boulettes végété Bouillgour Bio</p> <p>Fromage / Laitage Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Filet de poisson MSC sauce à l'aneth Petits pois & carottes</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison Bio</p>			
DU 13 AU 17 MAI	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Chipolata sauce aux herbes / Chipolata végété Haricots verts Bio</p> <p>Fromage / Laitage Salade de fruits</p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Poisson meunière MSC sauce tartare Carottes Bio à la crème</p> <p>Fromage / Laitage Beignet chocolat</p>	<p> Céleri Bio remoulade</p> <p>Omelette sauce tomate Purée de légumes</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges Bio</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde / Filet de poisson MSC sauce moutarde Pâtes Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio Crème dessert</p>	<p>Thon mayonnaise</p> <p>Normandin de veau / Steak végété Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage Bio / Laitage Bio Fruit de saison Bio</p>
DU 20 AU 24 MAI		<p> Salade coleslaw</p> <p>Pizza base tomate / mozza</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio Crème dessert</p>	<p>Tomates vinaigrette Poisson pané MSC Pommes noisettes</p> <p>Fromage / Laitage Bio Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne cornichon / Surimi mayo</p> <p>Bolognaise de boeuf / Egréné végété Pâtes Bio</p> <p>Fromage / Laitage Cake au citron</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Emincé de volaille / Galette de quinoa Brocolis Bio</p> <p>Fromage / Laitage Yaourt aux fruits Bio</p>
DU 27 AU 31 MAI	<p> Carottes râpées Bio Cordon bleu végété Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage / Laitage Nappé caramel</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Sauté de porc au curry / Boulette végété sauce curry Riz Bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché / Crousti fromage Purée de carottes</p> <p>Fromage / Laitage Fruit à la chantilly</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tortis Bio au thon</p> <p>Fromage / Laitage Muffins</p>	<p>Salade tomates oignons</p> <p>Kebab / Falafels Potatoes</p> <p>Fromage / Laitage Glace</p>
DU 3 AU 7 JUIN	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de poisson MSC meunière Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature bio Cookie</p>	<p> Salade mechouria</p> <p>Curry de pois chiches Semoule Bio</p> <p>Fromage / Laitage Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Croque Monsieur / Croque tomate</p> <p>Fromage / Laitage Glace</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de pâtes Bio Jambon / Thon</p> <p>Fromage / Laitage Compote de fruits</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Sauté de volaille / Galette végété Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage / Laitage bio Fruit de saison</p>



Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 10 JUIN AU 5 JUILLET 2024



Nouveau



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 10 AU 14 JUIN	<p>Rillettes de thon</p> <p>Saucisse de Toulouse / Stick de mozza Flageolets</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio Fromage blanc au coulis</p>	<p>Tomates Bio mozzarella</p> <p>Filet de poisson MSC sauce colombo Boulgour Bio</p> <p>Fromage / Laitage Gaufre chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Tartiflette / Tartiflette végé</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Salade verte & maïs vinaigrette</p> <p>Pastasotto de courgettes Bio et fromage ail et fines herbes</p> <p>Fromage / Laitage Donut</p>	<p>Concombres et féta</p> <p>Paëlla de poulet / Paëlla de poisson Riz safrané</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison Bio</p>
DU 17 AU 21 JUIN	<p>Salade coleslaw</p> <p>Quenelles natures sauce crème Blé Bio</p> <p>Fromage / Laitage Yaourt aux fruits Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu de volaille / Cordon végé (betterave) Carottes Bio</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Quiche Lorraine / Quiche au fromage</p> <p>Fromage / Laitage Crème dessert</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de boeuf sauce brune / Crousti fromage (tomate mozza) Petits pois carottes</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio Crêpe au sucre</p>	<p>Betteraves rouges Bio</p> <p>Filet de poisson MSC sauce aurore</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison Bio</p>
DU 24 AU 28 JUIN	<p>Salade fromagère</p> <p>Filet de poisson MSC meunière Chou-fleur</p> <p>Fromage / Laitage Liégeois</p>	<p>Melon</p> <p>Couscous merguez / Couscous falafels Semoule Bio Légumes couscous</p> <p>Fromage / Laitage Compote</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Chili con carne/ Chili végé Riz Bio</p> <p>Fromage / Laitage Ile flottante</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Nuggets de volailles sauce tartare/ Nuggets de blé sauce tartare Potatoes</p> <p>Fromage Bio / Laitage bio Fruit de saison Bio</p>
DU 1 AU 5 JUILLET	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Filet de poisson MSC à la ciboulette Pommes vapeur</p> <p>Fromage / Laitage Mousse chocolat</p>	<p>Pâté & cornichons</p> <p>Rôti de dinde mayonnaise / Omelette Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison Bio</p>	<p>Sandwich jambon beurre /</p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>Fromage / Laitage Compote gourde</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Tortellini ricotta épinards sauce blanche</p> <p>Fromage / Laitage Petits suisses aux fruits</p>	<p>Hot-Dog Potatoes</p> <p>Fromage / Laitage Glace</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'API mobile cuisine : cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr ou sur la liste des allergènes disponibles sur le protail famille et sur le site internet de la ville.

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS

