

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 24 FÉVRIER AU 21 MARS 2025



Recette
du chef



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 24 AU 28 FÉVRIER	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Rôti de porc, sauce moutarde / Omelette Choux-fleurs braisé</p> <p>Fromage AOP / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Chiffonade de laitue, vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Fromage / Yaourt Bio Village Glace</p>	<p>Taboulé d'Hiver</p> <p>Bolognaise de boeuf / Bolognaise végé Torsades HVE</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Sauté de poulet local / Galette de boulgour, sauce brune</p> <p>Purée de potiron au curry</p> <p>Fromage AOP / Laitage Gâteau au yaourt</p>	<p>Potage de butternut</p> <p>Saumonette, sauce fromagère Riz BIO créole</p> <p>Fromage / Laitage Crème dessert chocolat locale</p>
DU 3 AU 7 MARS	<p>Betteraves lanières, vinaigrette</p> <p>Boulettes à l'orientale Semoule BIO</p> <p>Fromage BIO / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Salade Arlequin</p> <p>Sauté de porc local / Galette d'épinards, sauce curry Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Fromage / Yaourt aromatisé Beignet au chocolat</p>	<p>Flammekueche oignon du chef</p> <p>Émincé de boeuf local paprika / Galette de quinoa Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage / Laitage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème / Aiguillettes de poisson pané Petits pois aux oignons</p> <p>Fromage / Laitage Fruits de saison BIO</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de colin MSC, sauce ciboulette Coquillettes HVE</p> <p>Fromage / Laitage Compote de fruits BIO</p>
DU 10 AU 14 MARS	<p>Céleri remoulade</p> <p>Knack locale / Saucisse végétarienne Purée de panais</p> <p>Fromage local / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Croque fromage, sauce tomate Haricots beurre</p> <p>Fromage / Laitage Liégeois vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil</p> <p>Pillon de poulet / Poisson pané Brocolis</p> <p>Fromage / Laitage Coupe banane au chocolat</p>	<p>Soupe méli-mélo</p> <p>Polpette / Boulettes végé, sauce Napolitaine Pennes HVE</p> <p>Fromage BIO / Laitage Éclair chocolat</p>	<p>Charcuterie / Oeuf dur</p> <p>Filet de colin MSC, sauce citron, Riz BIO créole</p> <p>Fromage / Yaourt sucré Crème caramel</p>
DU 17 AU 21 MARS	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Saucisse fumée / Saucisse végé Lentilles BIO</p> <p>Tomme IGP / Laitage Crème dessert BIO</p>	<p>Betteraves, vinaigrette</p> <p>Émincé de boeuf local / Galette de quinoa, sauce printanière Brocolis à l'ail</p> <p>Fromage / Laitage Yaourt aux fruits</p>	<p>Beignet de brocolis, sauce fromage blanc</p> <p>Sauté de poulet local aux herbes / Omelette Gratin de courgettes</p> <p>Fromage BIO / Laitage Fruits de saison de BIO</p>	<p>Potage à la tomate et croûton à l'ail</p> <p>Lasagnes aux légumes de saison</p> <p>Fromage / Laitage Gâteau au chocolat du chef</p>	<p>Saucisson à l'ail, cornichons / Mousse de thon</p> <p>Filet de colin MSC, sauce à la crème Riz BIO</p> <p>Fromage / Laitage 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 : cuisinemaison.danymathieu.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 24 MARS AU 18 AVRIL 2025



Recette
du chef



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 24 AU 28 MARS	<p>Salade de mâche aux noix entières, vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet façon Marbella / Pané fromager Semoule BIO au beurre</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Potage de carottes au curcuma</p> <p>Chili con carne / Chili sin carne Riz BIO</p> <p>Fromage AOP / Laitage Fromage blanc sucré</p>	<p>Chou rouge aux pommes, sauce douceur</p> <p>Rôti de dinde / Galette d'épinards, sauce forestière Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Fromage / Laitage Coupe banane et chocolat</p>	<p>Céleri BIO sauce rémoulade</p> <p>Pâtes HVE au pesto et parmesan</p> <p>Fromage BIO / Laitage Fromage blanc sucré</p>	<p>Rillettes de thon mayonnaise</p> <p>Fish and chips de colin MSC, quartier de citron Purée de patates douces</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>
DU 31 MARS AU 4 AVRIL	<p>Potage Saint-germain</p> <p>Jambon braisé / Galette de soja, sauce charcutière</p> <p>Carottes BIO façon Vichy</p> <p>Fromage local / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombres sauce bulgare</p> <p>Galette végétale, sauce à la ciboulette Brocolis</p> <p>Fromage / Laitage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Radis, beurre</p> <p>Waterzooï de colin MSC Pommes vapeur</p> <p>Fromage / Laitage Île flottante</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette aux échalotes</p> <p>Hachis parmentier de boeuf / Hachis parmentier végété</p> <p>Fromage AOP / Laitage Crème dessert pralinée locale</p>	<p>Salade de perles</p> <p>Nuggets de poulet plein filet / Nuggets de blé, ketchup</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>
DU 7 AU 11 AVRIL	<p>Mesclun de salade, vinaigrette</p> <p>Burger / Burger végété Frites</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fromage blanc à la cassonade</p>	<p>Salade de riz BIO, haricots verts et thon, vinaigrette</p> <p>Couscous au poulet / Falafels Légumes couscous</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Betteraves lanières, vinaigrette</p> <p>Jambon braisé / Galette de légumes au quinoa, sauce dijonnaise Choux-fleurs gratinés</p> <p>Fromage / Laitage Éclair à la vanille</p>	<p>Salade de maïs et radis, vinaigrette</p> <p>Cordon bleu végété Coquillettes HVE</p> <p>Fromage AOP / Laitage Pâtisserie</p>	<p>Concombre, vinaigrette</p> <p>Filet de lieu MSC, sauce Bordelaise Blé</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>
DU 14 AU 17 AVRIL	<p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Pizza au jambon / Pizza au thon</p> <p>Fromage / Laitage Crème dessert praliné</p>	<p>Salade de lentilles, vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille panée / Pané fromager, sauce moutarde Gratin d'épinards et pommes de terre</p> <p>Fromage / Laitage Yaourt aux fruits</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette façon Maltaise</p> <p>Mac and cheese</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombres feta, vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf aux oignons / Galette de quinoa Petits pois carottes</p> <p>Fromage / Laitage Pâtisserie</p>	<p>Férialé</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 : cuisinemaison.danymathieu.apimobile.fr ou sur la liste des allergènes disponibles sur le portail famille et sur le site internet de la ville.