

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 11 MARS AU 5 AVRIL 2024



Nouveau



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 11 AU 15 MARS	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets de poisson MSC Pommes de terre sautées Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Curry de patate douce pois chiche lait de de coco Riz Bio Fromage / Laitage Brownie</p>	<p>Pâté de campagne / Rillettes de thon Boulettes de viande sauce tomate / Falafels Haricots verts Bio Fromage Bio / Laitage Bio Compote de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw Mac (macaronis) and cheese Fromage / laitage Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Velouté de légumes Rôti de porc / Galette de boulgour Petits pois aux oignons Fromage Bio / Laitage Bio Fruit de saison Bio</p>
DU 18 AU 22 MARS	<p>Betteraves rouges Bio Emincé de poulet façon basquaise / Galette de quinoa provençale Carottes Bio Fromage / laitage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Carottes râpées Bio Lasagnes végétarienne au gorgonzola Fromage / Laitage Liégeois</p>	<p>Oeuf dur à la russe (mayo/macédoine) Colombo de poisson MSC Riz Bio Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de courgettes kiri Tranche de jambon braisé / Boulettes végétarienne Chou-fleur Fromage Bio / Laitage Bio Tarte normande</p>	<p>Salade de perles au surimi Cordon bleu / Cordon végété Purée de céleri Fromage / Laitage Fruit de saison</p>
DU 25 AU 29 MARS	<p>Salade mexicaine au maïs Sauté de porc à la moutarde / Nuggets de blé sauce moutarde Brocolis Fromage bio / laitage Bio Flan gélifié chocolat</p>	<p>Oeuf mayo Quenelles gratinées Semoule Bio Fromage AOP / Laitage Bio Île flottante</p>	<p>Céleri Bio rémoulade Boeuf bourguignon / Galette de boulgour lentilles corail Tortis Bio Fromage / Laitage Banane chocolat chantilly</p>	<p>Salade de mâches aux dès d'emmental et paprika Sauté de dinde au cidre / Filet de poisson Pâtes de pâques alsacienne Fromage Bio / Laitage Bio Dessert de pâques</p>	
DU 1 AU 5 AVRIL		<p>Betteraves Bio Mijoté de haricots rouges Riz Bio Fromage AOP / Laitage Bio Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Rôti de porc / Omelette au fromage Duo de carottes navets braisés Fromage / Laitage Yaourt fruits mixés</p>	<p>Pousses d'épinards sauce au miel Kebab Potatoes Fromage / Laitage Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres à la crème Poisson MSC à la brésilienne Ebly Fromage Bio / Laitage Bio Fruit de saison Bio</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 portail famille et sur le site internet de la ville.



MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS



Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS DU 8 AVRIL AU 3 MAI 2024



Nouveau



Élu par les enfants



Menu végétarien



Produit bio



Produit labellisé



Produit régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 8 AU 12 AVRIL	<p>Radis noir râpé au fromage blanc Saucisse à cuire / Saucisse végété Lentilles Bio Fromage AOP / Laitage Bio Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Tartiflette Tartiflette végété Fromage / Laitage Glace</p>	<p>Carottes râpées Bio Rôti de boeuf / Filet de poisson Haricots verts Bio Fromage / Laitage Ananas frais</p>	<p>Coeurs de palmiers Couscous de falafels Semoule Bio Légumes couscous Fromage Bio / Laitage Bio Gâteau au citron du chef</p>	<p>Potage de légumes Filet de lieu MSC sauce bordelaise Riz Bio Fromage Bio / Laitage bio Compote de fruits Bio</p>
DU 15 AU 19 AVRIL	<p>Salade verte Pizza margarita Yaourt nature Bio Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la crème Filet de poisson Boulgour Fromage / Laitage Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de lentilles Bio Escalope de dinde / Omelette au fromage Carottes braisées Fromage / Laitage Compote Bio</p>	<p>Macédoine de légumes Pâtes à la bolognaise / Bolognaise végété Fromage fondu Entremet choco</p>	<p>Betteraves Bio à la fête Aiguillette de volaille / Aiguillette de poisson aux 3 céréales Purée de courgettes Yaourt nature Bio Crème dessert</p>
DU 22 AU 26 AVRIL	<p>Salade verte & maïs Sauté de porc / Émincé végété (nouvelle recette) Blé Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise Wrap au poulet / Wrap au falafels Fromage / Laitage Compote de fruits Bio</p>	<p>Salade de concombres Knack / Saucisse végété Pommes de terre sautées Fromage AOP / Laitage Bio Fruit de saison</p>	<p>Charcuterie / Surimi Poisson MSC meunière Epinards à la crème et pommes de terres Fromage / Laitage Crème vanille oréo</p>	<p>Betteraves lanières Omelette au cheddar roulée Haricots verts Bio Fromage AOP / Laitage Bio Gâteau au yaourt</p>
DU 29 AU 3 MAI	<p>Carottes Bio râpées Lasagnes bolognaise Lasagnes de légumes Fromage / Laitage Donut au chocolat</p>	<p>Salade verte au surimi Hot-dog / Saucisse végété Frites Fromage AOP / Laitage Bio Liégeois chocolat</p>		<p>Pizza margarita Rôti de dinde sauce brune / Galette de quinoa sauce brune Haricots verts Bio Fromage / Laitage Glace</p>	<p>Pousses d'épinards vinaigrette Boulettes végété tomate basilic sauce tomate Blé Fromage AOP / Laitage Bio Compote Bio</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 : 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

