

37, rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél. : 02 77 23 20 20 Fax : 02 32 14 57 73





MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 3 au Vendredi 7 Janvier 2022





Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Raviolis à la tomate

Fruit de saison



Mardi

Potage courgette vache qui rit

Sauté de porc (bio) # sauce jus

Purée pomme abricot (bio)

Mercredi

Tartiflette #

Gouda

Mousse au chocolat

AB ADRICULTURE BIOLOGICUE Jeudi

Pomme de terre (bio) vinaigrette

Steak hâché (bio) sauce tomate

Haricots verts (bio) sauce tomate

Galette des rois

Vendredi

Pâté de campagne #

Poisson meunière

Blé sauce tomate

Fruit de saison





37, rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél.: 02 77 23 20 20 Fax: 02 32 14 57 73



MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 10 au Vendredi 14 Janvier 2022







Lundi

Riz niçois (riz bio, tomate bio, poivron, olive)

Sauté de boeuf bio sauce marengo

Poêlée de légumes (bio)

Crème dessert Saveur chocolat

Mardi

Cordon bleu de dinde

Coquilette crème

Pointe de brie

Fruit de saison

Mercredi

Rillettes au thon

Cuisse de poulet Sauce normande

Riz

Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées (bio) vinaigrette

Rôti de porc (bio) # sauce chasseur

Semoule (bio)

Yaourt arôme (bio)

Vendredi

Cassolette dieppoise

Haricots verts 0 persil

Saint paulin 🚺

RECETIES

Cake au chocolat et lentilles vertes





37, rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél. : 02 77 23 20 20 Fax : 02 32 14 57 73



MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 17 au Vendredi 21 Janvier 2022

AB 2 menus bio par semaine



Lundi

Macédoine mayonnaise

Sauté de dinde à l'italienne

Poêllée de carottes et fèves sauce aigre douce

Yaourt aromatisé

Mardi

Pavé de colin sauce bonne espérance

Petits pois

0

Tartare ail et fines herbes

Crème dessert saveur caramel

Mercredi

Salade de carottes
et choux verts

Crépinette de porc # au jus

Lentilles

C

Petit filou fruité

AGRICULTUNE BIOLOGIQUE

Jeudi

jeuai

Gratin de gnocchettis, brocolis, cheddar et mozzarella

0

Coulommiers

Fruit de saison (bio)



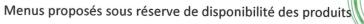
Vendredi

Sauté de poulet (bio) sauce camembert

Blé (bio)

Fromage frais fruité (bio)

Crème dessert saveur chocolat (bio)







37, rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél. : 02 77 23 20 20 Fax : 02 32 14 57 73



MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 24 au Vendredi 28 Janvier 2022







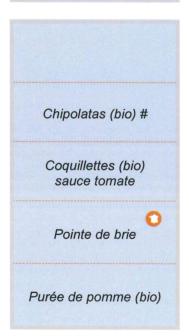
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

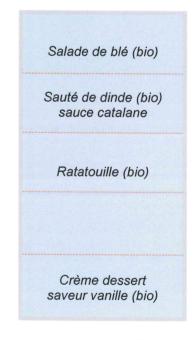
Vendredi













37, rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél.: 02 77 23 20 20 Fax: 02 32 14 57 73



Pêche durable

MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 31 Janvier au Vendredi 4 Février 2022





Lundi

Potage à la tomate

Rôti de porc# sauce forestière

Fromage blanc fruité



Mercredi

Sauté de veau

Jardinière de légumes

Camembert (1)

Gélifié saveur chocolat Betteraves (bio) vinaigrette

Parmentier de bœuf (bio)

Crêpe et confiture

Emincés de poulet (bio) sauce crème de poivron

Vendredi

Riz (bio)

Vache Picon

Fruit de saison (bio)

Tortis

Compote Pomme-cassis

Fol épi roulé

Pâtes de la mer

(pâtes, cubes de poisson

sauce dieppoise)





37. rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél.: 02 77 23 20 20

Fax: 02 32 14 57 73



MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 7 au Vendredi 11 Février 2022



AB 2 menus bio par semaine AB

Zone B

Vacanices Scolaires



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Vendredi



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison

Potage courgette Vache qui rit



Pavé de colin Sauce basquaise

Brunoise de légumes

Crème dessert saveur chocolat (bio)



Salade composée

Quiche lorraine #

Emmental

Fruit de saison

Carottes râpées (bio) sauce fromage blanc

Sauté de dinde (bio) sauce basilic

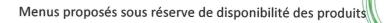
Chou fleur (bio)

Fruit de saison (bio)

Taboulé (Semoule, tomate, maïs, poivrons)

Brandade de morue

Crème au chocolat





37. rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél.: 02 77 23 20 20 Fax: 02 32 14 57 73



MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Février 2022



AB 2 menus bio par semaine AB



Vacances Scolaires





Lundi

Mardi

Mercredi

Zones B et C Jeudi

Vendredi

Entrée chaude

Potage aux légumes

Sauté de porc (bio) # sauce charcutière

Purée de pommes de terre (bio)

Purée pomme poire (bio)

Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)

Bourguignon (bio)

Haricots verts (bio)

Crème dessert saveur vanille

Salade asiatique (riz, carotte, maïs, soja)

Dinde sauce cuzco (tomate, olive, amande)

Jardinière de légumes

Crème patissière au caramel

Spaghettis bolognaise

Pointe de brie

Cake chocolat et framboise Crêpe au fromage

Poisson pané

Carottes sauce à la crème

Fruit de saison





37. rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél.: 02 77 23 20 20 Fax: 02 32 14 57 73



MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 21 au Vendredi 25 Février 2022





Lundi

Potage aux poireaux

Sauté de dinde (bio) sauce catalane

Spaghettis (bio)

Fruit de saison

Mardi

Macédoine vinaigrette

Nuggets de poulet

Potatoes

Petit filou fruité

Mercredi

Couscous viande semoule

Vache Picon

Mousse chocolat au lait



Salade de blé, tomate

Emincé de porc (bio) # sauce bercy

Poelée de légumes (bio)

Camembert

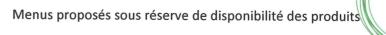
Purée pomme abricot (bio)

et oeuf

Vendredi

Cotriade bretonne légumes

Fruit de saison





37. rue des Vacillots 76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont Tél.: 02 77 23 20 20



MENU Pont de Metz

Ecole Pierre et Marie Curie

Du Lundi 28 Février au Vendredi 4 Mars 2022



2 menus bio par semaine





Lundi

Pâté en croûte #

Blanquette de poulet

Farfalles

Crème dessert saveur praliné



Mercredi

Duo carotte et céleri vinaigrette

Cassolette dieppoise

Boulgour

Liegeois saveur chocolat

Jeudi

Purée de potiron

Sauté de veau

à la crème

Camembert 0

Fruit de saison

