



lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE A LA CREME	AVOCAT-SURIMI	SALADE VERTE -DES DE BREBIS	PATE EN CROUTE
DAUBE(bœuf)	DOS DE COLIN	AIGUILLETES DE POULET	CHOUCROUTE	SAUTE DE PORC à L'ESTRAGON
HARICOTS BEURRE	RIZ	JARDINIERE DE LEGUMES		PUREE DE POTIMARRON
SAMOS	MUNSTER	KIRI	DELICE EMMENTAL	FROMAGE BLANC
MILLE FEUILLE	FRUIT DE SAISON	COKTAIL DE FRUITS EXOTIQUE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
SALADE VERTE	CELERI	MAIS-THON	SALADE CŒUR DE PALMIER	SALADE DE LENTILLES
TARTIFLETTE	EMINCE DE DINDE AU CURRY	PATES A LA BOLOGNAISE	FILET DE POISSON PANE	TAJINES DE CANARD AUX OLIVES
	PETITS POIS		GRATIN DE POMME DE TERRE	LEGUMES A TAJINES
CHANTENEIGE	CREME DESSERT	DELICE EMMENTAL	VACHE QUI RIT	BRIE
MOUSSE CHOCOLAT	GATEAUX MOELLEUX	ECLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
PRODUITS LAITIERS	FECULENTS	DESSERTS		PRODUITS BIO LORRAIN
CRUDITE	CUIDITE	VIANDE-ŒUF-POISSON		PRODUITS LORRAIN

DIRECTEUR D'EXPLOITATION CUISINE CENTRALE DU BASSIN DE POMPEY  
Jérôme ANCELET-

Bassin de Pompey  
Rue des 4 Eléments 54340 POMPEY  
Tél. 03. 83. 49. 81. 81  
accueil@bassinpompey.fr  
www.bassinpompey.fr

AGREMENT N°

FR  
54.150.500  
CE



lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
SALADE DE CERVELAS	DUO DE CHOUX	SALADE VERTE	CONCOMBRE CIBOULETTE	CAROTTES RAPEES
GOULASH	GRATIN DE POISSON	COTE DE PORC	BLANQUETTE DE VEAU	CORDON BLEU
POMME DE TERRE -CHOUX DE BRUXELLES	RIZ	LENTILLES	CAROTTES PERSILLEES	PETIT POIS
BOURSIN	DELICE CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	ROITELET	YAOURT
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	ABRICOTS AU SIROP	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
SALADE DE CHOUX FLEURS	SALADE VERTE -ŒUF DUR	ASPERGES	TABOULE	SALADE DE SURIMI
FRICADELLE DE BŒUF	SAUTE DE POULET SAUCE AU CURRY	JAMBON GRILL AU MADERE	SAUMON SAUCE EPICE DU SOLEIL	FILET DE DINDE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE
PATES	GRATIN DE POMME DE TERRE	HARICOTS BLANCS	HARICOTS VERTS	BROCOLIS -POMME DE TERRE
CHANTENEIGE	EMMENTAL	CHOCOLAT LIEGEOIS	YAOURT	MINI BAYBEL
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	GATEAU MOELLEUX	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

PRODUITS LAITIERES	FECULENTS	DESSERTS	PRODUITS LORRAIN
--------------------	-----------	----------	------------------

CRUDITE	CUIDITE	VIANDE-ŒUF-POISSON
---------	---------	--------------------

DIRECTEUR D'EXPLOITATION CUISINE CENTRALE DU BASSIN DE POMPEY  
Jérôme ANCELET-

**Bassin de Pompey**  
Rue des 4 Eléments 54340 POMPEY  
Tél. 03. 83. 49. 81. 81  
accueil@bassinpompey.fr  
www.bassinpompey.fr

AGREMENT N° **FR 54.150.500 CE**



**SCOLAIRE**  
**MENU DU 10/12/18 au 21/12/18**

lundi 10		mardi 11		mercredi 12		jeudi 13		vendredi 14	
CELERI REMOULADE		MACEDOINE -THON		SALADE-ŒUF DUR		MAÏS- CŒUR DE PALMIER		CHOU BERLINOIS(chou-emental des -des de jambon -oignons- persil- melange vinaigrette et mayonnaise)	
CARBONADE FLAMANDE		FILET DE POISSON MEUNIÈRE		SOT L'Y LAISSE		PALETTE A LA DIABLE		CHIPOLATAS	
POMME DE TERRE PERSILLÉES		HARICOTS VERTS		POELEE DE LEGUMES		CHOUX FLEURS		PUREE	
CREME DESSERT		FROMAGE A LA COUPE		YAOURT		ST MORET		CANTAFRAIS	
GATEAUX SECS		FRUIT DE SAISON		ECLAIR AU CHOCOLAT		FLAN PATISSIER		FRUIT DE SAISON	

lundi 17		mardi 18		mercredi 19		jeudi 20		vendredi 21	
SALADE VERTE - EMMENTAL DES		SAUCISSON SEC		CAROTTES RAPEES				CONCOMBRE A LA CREME	
PATE A LA BOLOGNAISE		EMINCE DE PORC A LA DIJONNAISE		ROTI DE VEAU		MENU DE NOEL		DUO DE POISSON	
		HARICOTS BEURRE		GRATIN DE LEGUMES				RIZ	
CAMEMBERT		YAOURT		FROMAGE BLANC				MINI BAYBEL	
COMPOTE		FRUIT DE SAISON		CUBES DE POMMES				FRUIT DE SAISON	

PRODUITS LAITIERES		FECULENTS		DESSERTS				PRODUITS LORRAIN	
--------------------	--	-----------	--	----------	--	--	--	------------------	--

CRUDITE		CUIDITE		VIANDE-ŒUF-POISSON					
---------	--	---------	--	--------------------	--	--	--	--	--

DIRECTEUR D'EXPLOITATION CUISINE CENTRALE DU BASSIN DE POMPEY  
Jérôme ANCELET-

Bassin de Pompey  
Rue des 4 Eléments 54340 POMPEY  
Tél. 03. 83. 49. 81. 81  
accueil@bassinpompey.fr  
www.bassinpompey.fr

AGREMENT N°

FR  
54.150.500  
CE